L'ÉCOLE DE SALERNE

Cet ouvrage est tiré à 100 exemplaires numérotés sur papier de Hollande.

CHEZ LES MÊMES LIBRAIRES

LE RÉGIME DE PYTHAGORE

D'APRÈS LE DOCTEUR COCCHI

DE LA SOBRIÉTÉ

CONSEILS POUR VIVRE LONGTEMPS

PAR L. CORNARO

LE VRAI MOYEN DE VIVRE PLUS DE CENT ANS

DANS UNE SANTÉ PARFAITE

PAR LESSIUS

1 vol. in-18 jésus de 250 pages, avec 5 planches.

COULOMMIERS. — Typog. PAUL BRODARD.

Regimen sanitatis

L'ÉCOLE DE SALERNE

TRADUCTION EN VERS FRANÇAIS

PAR

CH. MEAUX SAINT-MARC

AVEC LE TEXTE LATIN

PRÉCÉDÉE D'UNE INTRODUCTION

PAR LE DOCTEUR CH. DAREMBERG

ET SUIVIE DE COMMENTAIRES

AVEC FIGURES

PARIS
LIBRAIRIE J.-B. BAILLIÈRE ET FILS
19, RUE HAUTEFEUILLE, 19
Près du boulevard Saint-Germain.

MDCCCLXXX

AVERTISSEMENT

Si l'on devait juger du mérite d'un ouvrage par le nombre des éditions, traductions et commentaires qui lui ont été donnés dans toutes les langues, peu de livres pourraient soutenir la comparaison avec l'*École de Salerne* [1]; néanmoins, nous espérons qu'une nouvelle édition de ce poème médical sera favorablement accueillie.

Les centons latins qui composent cet ouvrage ont la prétention de représenter toute la science médicale contemporaine. Dans les dix parties qui le composent sont comprises toutes les branches de la médecine de cette époque, l'*anatomie*, la *physiologie*, l'*hygiène*, la *matière médicale*, l'*étiologie*, la *sémiotique*, la *pathologie*, la *thérapeutique*, la *nosologie ;* on y trouve même, sous le

1. M. Baudry de Balzac compte, de 1474 à 1846, 240 éditions de l'*Ecole de Salerne*. On connaît une multitude de traductions en français, en allemand, en anglais, en hiberno-celtique, en italien, en espagnol, en polonais, en provençal, en bohémien, en hébreu et même en persan. Le nombre des manuscrits qui contiennent ce poème s'élève à plus de 100, du moins s'il faut s'en rapporter aux recherches faites par MM. B. de Balzac, de Renzi et Daremberg.

nom de *pratique médicale*, ce qu'on a appelé depuis la *déontologie médicale*, qui traite des droits et des devoirs du médecin, de la partie professionnelle de la médecine, et qui est pleine de sages conseils donnés aux jeunes praticiens sur la conduite à tenir envers leurs malades et envers leurs confrères.

Il y a, dans le poème de l'*École de Salerne*, beaucoup d'excellents préceptes, habilement résumés en piquants hexamètres, qui se logent facilement dans la mémoire, et tout cela est si spirituellement présenté qu'il charme toujours l'esprit quand il ne le convainc pas.

Nous avons suivi le texte établi par M. de Renzi [1]. M. le docteur Ch. Daremberg a bien voulu revoir ce texte sur les manuscrits et corriger les fautes qui avaient échappé aux imprimeurs napolitains [2], en même temps qu'à notre prière il se chargeait d'exposer dans une *Introduction* le résultat de ses recherches sur l'histoire et les doctrines de l'École de Salerne.

Nous n'avons voulu reproduire ni la traduction de Bruzen de La Martinière [3], ni celle de Levacher de

1. *Collectio Salernitana*. Naples, 1852, in-8, t. I, p. 417. Deuxième édition, entièrement refondue, comprenant les travaux inédits de M. Baudry de Balzac, les vers nouvellement recueillis par MM. Daremberg et S. de Renzi ; publiée par les soins de Salv. de Renzi. Naples, 1859, in-8, LXVIII, 128 pages.

2. Notre texte comprend 1870 vers latins.

3. *L'Art de conserver la santé, composé par l'École de Salerne*, traduit en vers français par B.-L.-M. La Haye, J. van

La Feutrie [1], ni celle de Pougens [2], ni aucune autre : elles avaient le double défaut d'être anciennes et incomplètes.

La traduction en vers français que nous publions est, tout entière, l'œuvre de M. Ch. Meaux Saint-Marc [3], élégante et fidèle, autant qu'il a été possible. Le traducteur avait de grandes difficultés à vaincre : nous espérons qu'il les aura presque toutes heureusement surmontées.

Buren, 1743. Paris, 1749, in-12. — Autre édition avec le *Traité de la Beauté des Dames*. Paris, 1777, in-12.

1. Paris, 1779 ou 1782, in-12. Contient 501 vers.

2. *L'Art de conserver la santé, de vivre longtemps et heureusement*, par J. F. Pougens. Montpellier, 1825, in-8. Contient 474 vers.

3. Charles-Isaac Meaux Saint-Marc, né à Paris le 2 août 1824, décédé à Suresnes (Seine) le 18 juillet 1879.

Outre la traduction de l'*École de Salerne*, il a publié :

De la sobriété, conseils pour vivre longtemps, par L. Cornaro, traduction nouvelle. 1re édition, Paris, 1861. 2e édition, Paris, 1880.

Annales d'hygiène publique et de médecine légale, tables alphabétiques par ordre de matières et par noms d'auteurs des cinquante volumes de la première série, 1829 à 1853. Paris, 1855, in-8, 136 p. à 2 colonnes.

Il a eu une part très active dans la traduction des *Œuvres* de Galien, et voici en quels termes M. le Dr Daremberg s'exprimait sur son compte (Galien, *Œuvres anatomiques, physiologiques et médicales*, trad. par Ch. Daremberg, Paris, 1854, tome I, p. XV) :

« Pour acquitter toutes mes dettes de reconnaissance, je m'empresse d'offrir mes remerciements particuliers à mon ami M. Ch. Meaux Saint-Marc, savant modeste, dont le concours m'a été fort utile. »

Enfin il laisse une traduction inédite de Pindare.

Lorsque nous avons publié cette édition pour la première fois, en 1860, elle ne contenait que le texte latin et la traduction française. Aujourd'hui, nous avons cru devoir accompagner cette traduction d'un commentaire qui explique, complète et quelquefois rectifie les aphorismes de l'École de Salerne : c'est, sous une forme instructive et intéressante, par les renseignements pratiques et les anecdotes que contiennent ces commentaires, une sorte de Traité d'*hygiène en action*.

Enfin nous avons cru devoir illustrer cette édition de plusieurs vignettes que nous avons fait dessiner et graver par des artistes habiles. L'une d'elles, la représentation anatomique des douze signes du Zodiaque, a été copiée sur le manuscrit n° 482 de la bibliothèque Mazarine.

.-B. B. et Fils.

Paris, 15 novembre 1879.

I

L'ÉCOLE DE SALERNE

TRADUCTION EN VERS FRANÇAIS

PAR

CH. MEAUX SAINT-MARC



INTRODUCTION

Jusqu'à *ces dernières années, l'histoire de l'École de Salerne se réduisait à de très-vagues notions sur quelques-uns des médecins qui ont pratiqué ou enseigné à Salerne, pendant la première période du moyen âge, et sur le poème didactique, sorte de prose métrique, connu généralement sous le nom de* Schola Salernitana (École de Salerne). *Les historiens qui passent pour les plus érudits n'ont pas même pris la peine de lire les ouvrages salernitains publiés dès l'inven-*

tion de l'imprimerie; ils les tenaient pour trop barbares ou pour trop superstitieux; encore moins ont-ils songé à ouvrir, soit les manuscrits, pour y rechercher les écrits oubliés, soit les chartes, les chroniques et autres documents, pour y recueillir des renseignements relatifs à l'histoire d'une école trop célèbre pendant tant de siècles pour n'avoir pas laissé quelques traces dans la mémoire des contemporains.

On ne savait ni comment la médecine s'est conservée en passant des mains des Grecs dans celles des Latins, ni par quelles voies elle est arrivée à Salerne. Loin de s'enquérir avec exactitude du vrai caractère et de la succession des doctrines qui ont été suivies et professées par les maîtres de cette école, on se contentait d'affirmer que tout y était venu de Galien et des Arabes: de Galien, qui a été peut-être moins connu que les autres médecins grecs pendant la première période du moyen âge; des Arabes, qui ne furent introduits en Occident que par Constantin, c'est-à-dire quand l'École de Salerne avait au moins deux siècles d'existence; encore le moine du Mont-Cassin s'approprie dévotement les ouvrages des infidèles, pour les purifier et les rendre moins suspects!

I

Voici comment l'histoire de l'École de Salerne a tout à coup changé de face.

Le docteur Henschel, professeur de médecine à l'Université de Breslau, s'occupait, dès l'année 1837,

de publier un catalogue des manuscrits médicaux du moyen âge, conservés dans les diverses bibliothèques de Breslau. Au début de ses recherches, il mit la main sur un beau manuscrit du treizième siècle, dont personne n'avait parlé et sur le dos duquel on avait écrit : Herbarius. *Il eut bientôt reconnu que cet* Herbier *contenait trente-cinq traités, tous d'origine salernitaine, pour la plupart inédits et dont l'ensemble représente, à l'exception de la chirurgie, toutes les parties de la science médicale. Le second de ces traités, qui est intitulé :* De ægritudinum curatione (Du traitement des maladies), *se compose de cent soixante et treize chapitres ; il constitue une sorte d'Encyclopédie, une véritable Somme médicale composée, comme celles d'Oribase* [1], *d'Aëtius et de Paul d'Égine, d'une suite d'extraits empruntés nominativement aux principaux* Maîtres *de l'École de Salerne. Quelques-uns étaient déjà connus (Platearius, Cophon, Trotula) ; d'autres entraient pour la première fois, par leurs propres œuvres, dans le domaine de l'histoire (Bartholomæus, Petronius, Ferrarius, Johannes Afflacius).*

J'ai examiné à Breslau ce précieux manuscrit, et je l'ai fait connaître en France, dans un rapport à M. le ministre de l'Instruction publique [2]. *A son tour, M. Henschel en a donné une description fort détaillée*

1. *Oribase,* Œuvres, texte grec en grande partie inédit, collationné sur les manuscrits, traduits pour la première fois en français, avec une introduction, des notes, des tables et des planches, *par les docteurs Bussemaker, Daremberg* et *A. Molinier.* Paris, 1851-1876, 6 *vol. in-8.*
2. Paris, 15 *avril* 1845, *p.* 27-30.

et fort exacte, dans un journal fondé par lui et consacré, sous le nom de Janus, *à l'histoire et à la littérature des sciences médicales.*

En 1849, lors de mon premier voyage en Italie, je fus assez heureux pour établir des rapports entre M. Henschel et un autre de mes amis, le docteur S. de Renzi, de Naples, qui s'occupait avec zèle de l'histoire de l'Ecole de Salerne et qui s'est empressé de mettre son érudition et sa bourse à la disposition de M. Henschel, pour l'impression des traités les plus importants contenus dans le Codex Salernitanus.

Telle est l'origine, et de la nouvelle histoire de l'École de Salerne composée par M. de Renzi [1], *et de la* Collectio Salernitana, *éditée par M. Renzi et par moi* [2].

Le Compendium Salernitanum, *si important qu'il soit, ne renferme que des extraits empruntés à divers auteurs salernitains, mais non pas les traités eux-mêmes. Nous n'avions donc, pour ainsi parler, que les* membra disjecta *de l'École de Salerne ; et les autres ouvrages renfermés dans le manuscrit de Breslau ne pouvaient ni satisfaire notre curiosité mise en éveil, ni suffire à épuiser le fonds de la médecine salernitaine. D'ailleurs, tous les témoignages concordaient*

1. Storia documentata della scuola medica di Salerno, *secunda edizione ; Napoli,* 1857, *in-8, de* XVI-688 *p. et* CLXXVI *p. de* Documents.

2. Collectio Salernitana ; ossia documenti inediti, e trattati di medicina appartenenti alla scuola medica Salernitana, raccolti e illustrati, *da G. E. T. Henschel, C. Daremberg, e S. Renzi,* premessa la storia della scuolare publicata a cura *di S. de Renzi. Napoli,* 1852-1859, 5 *vol. in-8.*

pour établir qu'on avait beaucoup écrit à Salerne, et que les ouvrages sortis de cette ville avaient défrayé, pendant la seconde période du moyen âge, les compilateurs, plusieurs commentateurs, et même un assez grand nombre d'écrivains originaux. Une telle fécondité, et des emprunts si nombreux, devaient faire supposer que le temps avait sauvé dans quelques vieux parchemins les débris de l'enseignement salernitain. La veine une fois ouverte, il fallait la suivre jusqu'au bout, car il n'y a point de lacunes réelles dans l'histoire. Le chercheur d'or ne se laisse ni décourager par la fatigue, ni détourner par des affirmations mensongères et intéressées, ni surprendre par de trompeuses apparences; il ne lâche pas le filon une fois qu'il l'a rencontré. C'est en imitant le chercheur d'or qu'il m'a été possible de retrouver presque tous les traités salernitains, ou signalés dans le Compendium, *ou cités par les auteurs du moyen âge; et ce sont sans doute les traités les plus importants; du moins, on est en droit de le supposer. Ajoutons qu'il reste encore beaucoup de chances pour découvrir les ouvrages qui jusqu'ici se sont dérobés aux investigations, puisque toutes les bibliothèques n'ont pas été explorées, et que les manuscrits du moyen âge sont innombrables.*

II

Tant de monuments, naguère inconnus et mis au jour en moins de dix ans, permettent de tracer un tableau à peu près complet des doctrines et des pratiques médicales à Salerne pendant près de trois siè-

cles; de plus, beaucoup de faits de détail arrivent pour la première fois à la connaissance des érudits; enfin, l'histoire littéraire et la biographie reposent maintenant sur les bases les plus solides. Mais, aujourd'hui comme hier, on en est réduit aux conjectures sur les origines de cette Ecole, la première en date et de beaucoup la plus célèbre parmi toutes celles qui ont été fondées en Occident après la chute de l'empire romain.

A quel moment précis l'institut salernitain a-t-il pris naissance? Quelles circonstances ont favorisé ses premiers développements? Quels sont les premiers maîtres qui ont enseigné à Salerne? y a-t-il eu dans cette ville, avant la fin du neuvième siècle, autre chose qu'une réunion de médecins cosmopolites et un concours de malades étrangers, attirés, ceux-ci par la douceur du climat et l'heureuse situation de la cité [1], ceux-là par l'affluence même des malades? C'est ce qu'il serait très-difficile de décider. Les plus anciens chroniqueurs ou annalistes, qui ont tant parlé de Salerne, n'ont presque rien dit de son École de médecine. La légende, qui résiste même aux plus brillantes clartés de l'histoire, avait ici le champ libre, et n'a pas manqué de trouver la solution de problèmes qui demeureront peut-être à jamais insolubles. Ainsi on a prétendu que l'école de Salerne avait été fondée par les Sarrasins; mais les premières invasions des Sarrasins en Sicile et en Italie (elles datent du milieu du neuvième siècle) n'avaient d'autre but que le meurtre

1. Voyez *S. de Renzi*, Topografia di Napoli, *etc.*, et *E. Carrière*, Le Climat de l'Italie sous le rapport hygiénique et médical. Paris, 1849, *in*-8, *p.* 116 *et suiv.*

et le pillage ; rien, dans ces courses dévastatrices, ne ressemblait au désir de fonder ou de soutenir des institutions scientifiques et littéraires. Ajoutez à cela que les Sarrasins n'ont jamais séjourné à Salerne, et que, dans les ouvrages salernitains écrits avant Constantin, c'est-à-dire avant la fin du onzième siècle, il n'y a nulle trace de la médecine arabe. C'est une invasion d'un tout autre genre, une invasion pacifique, le mutuel échange de lumières qui, trois siècles plus tard, importait en Occident, et d'une manière qui pouvait sembler définitive, cette médecine arabe dont Constantin avait donné un avant-goût par ses nombreuses traductions.

C'est pour avoir oublié ou méconnu la succession naturelle des faits qu'on n'avait tenu compte ni des écoles latines qui remplacèrent les écoles grecques, ni des traductions latines qui succédèrent aux originaux grecs, ni de l'intervention puissante des monastères pour le salut de la science et des lettres ; c'est enfin pour avoir préféré le merveilleux à la noble simplicité de l'histoire qu'on est allé chercher si loin les Sarrasins, quand on avait si près de soi les véritables auteurs de la rénovation ou de la conservation des études en Occident : ces instituts littéraires, ces traductions, ces moines, ces laïques, qui tous concouraient depuis deux siècles au même but, existaient bien avant que les Sarrasins songeassent à ravager l'Italie, et renouent, au milieu des plus extrêmes désastres, l'antiquité classique à la Renaissance du treizième siècle. Il n'y a pas plus d'interruption dans le règne de l'intelligence que dans le règne de la matière ;

et supposer que, depuis la première création, quelque chose ait pu sortir de rien, c'est se montrer ignorant des lois de l'histoire et de la marche de l'esprit humain[1].

Nous ne nous arrêtons que pour mémoire à cette autre légende qui fait intervenir, pour la fondation de l'École de Salerne, quatre personnages presque mythologiques : un Arabe (*Adela*), *un* Juif (*Helinus*), *un* Grec (*Pontus*) *et un* Latin (*Salernus*) *: c'est là une personnification des quatre éléments qu'on supposait devoir exister dans les doctrines salernitaines; c'est aussi une façon de jeter un certain lustre sur une École à l'érection de laquelle avaient dû forcément concourir les quatre peuples qui, au moyen âge, résumaient en eux toute la culture intellectuelle. Pour Salerne, ce nombre quatre paraît sacramentel : quatre maîtres fondent l'école, quatre maîtres commentent la* Chirurgie *de Roger, écrite elle-même par Roger et trois compagnons. Il y a aussi les* Pilules *des quatre maîtres salernitains.*

Affirmer avec Ackermann que Constantin, qui florissait vers l'an 1075, a été le vrai fondateur de l'École de Salerne, et qu'avant lui, c'est-à-dire avant la venue des Arabes, les médecins salernitains n'avaient aucune réputation et ne formaient pas un corps enseignant, c'est aller contre tous les témoignages historiques. L'évêque de Verdun, Adalbéron, vient à Salerne en 984 pour se faire traiter (probablement de la pierre) par les médecins ; — *au rapport de Léon*

1. Voyez *Daremberg*, Histoire des sciences médicales, Paris, 1870.

d'Ostie, l'abbé du Mont-Cassin, Desiderius (Didier), qui occupa le siège pontifical sous le nom de Victor III, vint à Salerne aux environs de l'an 1050, pour y chercher quelque soulagement à une grave maladie de langueur, contractée par une abstinence excessive et par des veilles prolongées; — Pierre d'Amiens, vers le milieu du onzième siècle, se loue de Gariopuntus, un des maîtres de Salerne, déjà vieux, homme très-honnête et versé dans les lettres médicales; — en 1059, si l'on en croit Odéric Vital, Rodolphe, surnommé Mala-Corona, se rend dans cette ville, « où se tenaient, depuis les temps reculés, les meilleures et les plus célèbres Écoles de médecine. » Un peu moins de quarante ans après Constantin, Roger, qui n'était encore que comte de Sicile, confirme pour tout l'univers les anciens privilèges *de l'École et du Collège des docteurs. Alphanus II, qui était mort avant que Constantin fût connu dans l'histoire littéraire, faisant l'éloge de Salerne, a écrit ce vers :*

Tum medicinali tantum florebat in arte.

Dans sa chronique, sous la date de 1075, Romualdus Guarna parle de la renommée depuis longtemps acquise à la ville de Salerne, dont il était archevêque (1157-1181), et où il avait exercé la médecine avec tant de succès qu'il était appelé en consultation dans les cas difficiles auprès des plus grands personnages et même des têtes couronnées. Avant Constantin, l'histoire fait mention de plusieurs médecins, dont quelques-uns ont déjà l'épithète de maîtres. *Enfin, il*

n'est pas bien certain que Constantin ait jamais habité Salerne ; Pierre Diacre nous le représente composant ses ouvrages au Mont-Cassin ; et nulle part on ne lui donne le titre de maître.

M. de Renzi n'a pas eu de peine à établir que la fondation de l'École de Salerne ne peut être attribuée ni aux princes lombards du Bénévent, vers le milieu du septième siècle, ni aux Bénédictins, vers l'an 700 ou vers l'an 900.

Meyer (de Kœnigsberg) [1] *pense que l'École de Salerne a été dans le principe une espèce de franc-maçonnerie médicale ; et Puccinotti* [2] *soutient qu'elle a été créée par une corporation bénédictine, à laquelle se sont affiliés peu à peu des laïques.*

Mais je crois que les choses se sont passées autrement : je ne vois, dans les plus anciens écrits salernitains, aucune trace de doctrines sacrées, ni aucun enseignement réservé aux initiés ; l'histoire mêle des noms de laïques à des noms de clercs. Dès les temps les plus anciens, je ne trouve que des livres et des autorités laïques ; la Somme médicale, *dont j'ai déjà parlé, est un ouvrage tiré des sources classiques ; aussi, malgré l'opinion contraire professée par Meyer et Puccinotti, je tiens avec M. de Renzi pour l'origine et la constitution laïques de l'École de Salerne, tout en reconnaissant que les moines et les clercs séculiers ont pratiqué et enseigné la médecine à Salerne et qu'ils y ont composé des ouvrages. C'est,*

1. *Meyer*, Geschichte der Botanik. *Königsberg*, 1854-57.
2. *Puccinotti*, Storia della medicina. *Livorno*, 1855, *t.* II, p. 247 *suiv.*

du reste, la condition de presque tous les instituts fondés ou transformés pendant cette première partie du moyen âge.

*Ce qui est incontestable, c'est que les archives du royaume de Naples nous fournissent des noms de médecins salernitains dès l'année 846; les textes des onzième et douzième siècles s'accordent à présenter l'École de Salerne comme fort ancienne; de plus, ce titre même d'*École, *réservé dans la langue du temps à une réunion de savants chargés officiellement d'un enseignement, prouve qu'il ne s'agit pas de médecins isolés, mais bien d'un institut médical dont les membres prirent d'abord le titre de* Maîtres, *celui de* Docteur *n'apparaissant qu'au treizième siècle, dans la* Chirurgie *de Roger. Il ne serait pas impossible que Salerne, dont Horace vante déjà la salubrité, ait vu se former, à une époque très-voisine de la chute de l'empire romain, une véritable école médicale, où dominait l'élément laïque, mais où le clergé tenait également une grande place, puisque nous y voyons figurer des évêques, des prêtres et de simples clercs.*

Si, de plus, on se rappelle l'importance que les lois barbares promulguées à cette époque donnent aux médecins et à la médecine, et si, d'un autre côté, on considère que, dans le Code lombard, *publié par Troja, on trouve des médecins, désignés par leurs noms, pour un grand nombre de villes d'Italie, l'existence et la réputation spéciale, à une époque reculée, de l'École de Salerne, ne seront plus un fait isolé dans l'histoire littéraire.*

De l'an 1000 à l'an 1050, les noms se multiplient,

les documents abondent, et surtout les ouvrages de cette époque, qui sont arrivés jusqu'à nous, sont d'irrécusables témoignages du développement rapide qu'avait pris l'École de Salerne.

III

Mais cette École qu'on trouve tout à coup si florissante dès le commencement du onzième siècle, comment la rattacher aux écoles grecques qui avaient pour ainsi dire colonisé toute l'Italie et une partie des Gaules sous les premiers empereurs? La chaîne ne pouvait point avoir été interrompue, et cet éclat jeté sur la médecine par les maîtres de Salerne devait faire supposer qu'antérieurement la science n'était ni aussi barbare, ni autant livrée à un fanatisme aveugle, que les historiens aiment à le répéter. Un texte de Cassiodore [1]*, qui écrivait au commencement du sixième siècle, nous explique comment les choses ont dû se passer, non-seulement pour Salerne, mais pour tout l'Occident ; et, de leur côté, les manuscrits nous enseignent comment elles se sont passées en réalité. Cassiodore dit à ses moines : « Si la littérature grecque ne vous est pas familière, lisez Dioscoride, Hippocrate, Galien* (la Thérapeutique à Glaucon), *traduits en latin, Cœlius Aurelianus et bien d'autres livres que vous trouverez dans la bibliothèque ; » les manuscrits disséminés dans un très-grand nombre de*

1. *Cassiodore,* De Instit. divin. litter., *cap.* XXXI.

bibliothèques d'Europe m'ont appris que, dès le sixième siècle, c'est-à-dire dès l'époque où, par suite du malheur des temps, la langue grecque cessa d'être répandue en Italie, il se fit, pour répondre aux besoins impérieux de la vie et de l'intelligence, une foule de traductions des auteurs didactiques. Hippocrate [1], *Dioscoride, Galien* [2], *Soranus, Rufus* [3], *Moschion, Oribase* [4], *et bien d'autres encore, ont été transportés du grec dans un latin plus ou moins littéraire, plus ou moins compréhensible. Ces traductions étaient dans toutes les mains intéressées; elles servaient de texte aux leçons, de guide auprès des malades. De plus, une* Somme médicale, *tout empreinte de la doctrine méthodique, de cette doctrine hétérodoxe combattue par Galien avec tant de violence, paraît avoir joui d'une grande faveur dès le début du moyen âge. Cette Somme médicale, que j'ai fait connaître le premier, et qui se compose d'extraits empruntés à différents auteurs, traitant des fièvres et d'autres maladies* a capite ad calcem, *a été remaniée à son tour et mise à la fois en meilleur ordre et en meilleur latin, par un*

1. *Hippocrate,* Œuvres complètes, *traduction nouvelle avec le texte en regard, collationné sur les manuscrits et toutes les éditions, accompagnées d'une introduction, de commentaires médicaux, de variantes et de notes philologiques, suivies d'une table générale des matières, par E. Littré. Paris,* 1839-1861, 9 *vol. in-8.*
2. *Galien,* Œuvres anatomiques, physiologiques et médicales, *traduites sur les textes imprimés et manuscrits, par le docteur Ch. Daremberg. Paris.* 1854-1856, 2 *vol. in-8.*
3. *Rufus,* Œuvres, *trad. par le docteur Ch. Daremberg et Ch. Ruelle.* Paris, 1879, 1 *vol. gr. in-8.*
4. *Oribase,* Œuvres, *trad. par les docteurs Bussemaker, Daremberg et A. Molinier. Paris,* 1851-1876, 6 *vol. in-8.*

médecin salernitain du nom de Gariopuntus ou Garimpotus, à qui l'on doit d'autres compilations et qui écrivait vers l'an 1040.

Voilà donc établi un fait aussi intéressant pour l'histoire générale que pour l'histoire de la médecine : la continuation des études scientifiques en Occident par les traductions latines des auteurs classiques, et surtout par la Somme médicale *déjà estimée, mais introduite solennellement à Salerne et, de là, répandue dans tout le reste de l'Occident sous sa nouvelle forme; car, bien après la chute de l'empire, et quand tous les liens sont rompus entre les provinces et la métropole, c'est encore l'Italie qui reste l'institutrice du monde occidental ; c'est d'elle que procèdent le mouvement de la civilisation par ses institutions et la culture intellectuelle par ses écoles et par ses livres, lors même qu'elle emprunte les livres à des sources étrangères.*

Au temps de Galien, il y avait en présence trois doctrines : *l'*Empirisme, *qui prétendait reposer sur l'observation; le* Méthodisme, *qui cherchait les causes de toutes les maladies dans le* resserrement *et le* relâchement; *enfin le* Dogmatisme, *c'est-à-dire la doctrine d'Hippocrate et de Galien, la doctrine orthodoxe qui reposait sur la théorie des humeurs, de leurs qualités élémentaires et des forces naturelles. Galien avait combattu les deux doctrines hérétiques, surtout le* méthodisme, *et l'on croyait généralement que le* galénisme *avait triomphé; c'est une erreur considérable. D'une part, le désordre qui suivit la chute de l'Empire semble avoir brisé partout le prestige de l'autorité : on méconnaît celle de Galien, comme on s'insurge*

contre celle des Césars; d'une autre part, les compilations et les encyclopédies qui succédèrent aux grands traités didactiques, en confondant les rangs et en mettant tous les noms sur le même plan, enlevèrent quelque chose au prestige de Galien, dont la prolixité ne convenait guère à des hommes pressés de vivre et pressés de s'instruire; de telle sorte que les livres pratiques, de quelques mains qu'ils sortissent, furent d'abord traduits, et, parmi ces livres, ceux des méthodiques tenaient le premier rang.

S'il faut en juger par la Pratique *de Petrocellus (vers l'an 1035), aussi bien que par le* Passionnaire *de Gariopuntus (ce sont les deux plus anciens ouvrages qui nous soient parvenus), le caractère de la médecine salernitaine avant l'an 1050 ne fait pas exception à la règle : c'est une association du méthodisme par les doctrines, et du galénisme par les recettes : toutefois, pour les doctrines, on retrouve plutôt le méthodisme dans les détails que dans certaines propositions générales. Ce sont les circonstances fortuites que je viens de signaler, plutôt que le libre choix, qui ont mis des livres méthodiques aux mains des premiers Médecins salernitains. On pourrait dire qu'ils étaient méthodiques sans le savoir; on les surprend même à se croire de la meilleure foi du monde les défenseurs du galénisme le plus pur, quand ils ne sont que les échos de la doctrine réprouvée.*

Aussitôt que l'ordre commença à renaître, l'influence de Galien reprit assez vite le dessus : les écrits salernitains, depuis le milieu du onzième siècle jusqu'à l'an 1220 (les traductions de Constantin sont pour

ainsi dire un épisode vers la fin de ce même onzième siècle), procèdent de la vraie doctrine d'Hippocrate et de Galien, connue par d'assez nombreuses traductions latines. Salerne reçoit et garde le surnom glorieux de « Cité hippocratique » (Civitas hippocratica).

On ne trouverait rien non plus d'hétérodoxe dans les écrits qui nous restent de Trotula (vers l'an 1059), femme médecin (magister Trota *ou* Trotula, *comme s'exprime le* Compendium Salernitanum), *issue de la noble famille des Roger. Toutes les pages sorties de sa main respirent le galénisme le plus irréprochable.*

Grâce aux patientes investigations de M. de Renzi, la personne de Trotula n'appartient plus à la légende, et son nom n'est plus un mythe. Elle ne s'occupait pas seulement des maladies des femmes et des accouchements, mais encore de toutes les autres branches de l'art de guérir. Ainsi, dans le Compendium Salernitanum, *il y a des chapitres empruntés à Trotula sur les maladies des yeux et des oreilles ; sur les affections des gencives et des dents ; sur le vomissement ; sur les douleurs intestinales ; sur les moyens de relâcher ou de resserrer le ventre ; enfin sur la pierre. — Dans le traité* Des maladies des femmes *que nous avons sous le nom de Trotula, et qui est un remaniement du traité original, je ne puis signaler ici que le conseil de prendre des bains de sable de mer à l'ardeur du soleil, pour faire maigrir les femmes par l'excès de la transpiration ; le chapitre sur le choix d'une nourrice, laquelle doit être fraîche, gracieuse, exempte de tout souci ; enfin cet autre chapitre sur les*

soins à donner au nouveau-né, et dans lequel se trouve la recommandation, encore trop suivie, de façonner, par une sorte de pétrissage, la tête, le nez et les autres membres, qu'on doit strictement envelopper de langes. La dentition et l'apprentissage de la parole sont l'objet de soins particuliers; il y a les petits hochets recouverts de sucre ou de miel pour adoucir les gencives, les images pour récréer la vue, le doux langage et les petites minauderies pour donner à l'enfant une voix délicate.

Trotula vivait à Salerne; elle exerçait dans cette ville; elle y enseignait et y pratiquait probablement vers 1059: c'est elle, sans doute, qu'Odéric Vital avait en vue quand il dit que Rodolphe Mala-Corona ne trouva à Salerne, en 1059, personne en état de disputer avec lui, sinon « une matrone fort savante » (quamdam sapientem matronam). *Le nom de Trotula, ou Trotta, ou Trocta, est assez fréquent à Salerne, au onzième et au douzième siècle; c'est là encore un argument en faveur de l'année 1059, assignée par M. de Renzi pour l'époque où florissait Trotula. Il n'est pas non plus hors de vraisemblance que Trotula ait été la femme de Jean Platearius, souche d'une illustre famille de médecins.*

Il y avait à Salerne un grand nombre de femmes-médecins; elles y étaient fort recherchées par les malades et fort estimées par les Maîtres de l'école, qui les citent comme de respectables autorités. Elles prescrivaient la bryone à leurs nobles clientes pour rougir la face; elles avaient imaginé des pâtes, des poudres pour orner le visage; des pommades

contre les hémorrhoïdes; des suppositoires; des épithèmes pour les affections intestinales; des pilules pour combattre la dysurie et la strangurie. Il y a aussi çà et là quelques recettes superstitieuses qui appartiennent bien plus aux bonnes femmes qu'aux médecins; mais dans ce temps, comme dans le nôtre, on trouve plus d'un médecin qui se fait bonne femme.

Le Commentaire *de Bernard le Provincial sur les* Tables *de maître Salernus, Commentaire écrit probablement au milieu du douzième siècle, contient de nouveaux renseignements sur la pratique des femmes salernitaines, tout en confirmant plusieurs de ceux que nous fournissent le* Circa instans *et la* Practica. *Dans Bernard, nous trouvons le* Pain des anges *et les* Hosties de la louange, *dont le suc de tithymale faisait la base, et qui étaient destinés à combattre les maladies engendrées par le phlegme; une préparation de poudre d'euphorbe et d'œufs contre les engelures; le galbanum contre la suffocation; l'emploi, comme le conseille aussi Trotula, de la spatule fétide ou de la vigne vierge macérées dans le miel, « pour réparer des ans l'irréparable outrage; » des onguents contre la paralysie, des fumigations avec des vapeurs d'antimoine pour la toux, ou de feuilles d'olivier pour les enfants paralytiques; des onctions d'aloès macéré dans l'eau de roses contre les tuméfactions de la face, surtout contre celles qui ont une origine venteuse; et bien d'autres recettes. Le même Commentaire nous fait connaître aussi certaines pratiques ou passablement dégoûtantes ou tout à fait superstitieuses, auxquelles se livraient les femmes de Salerne, médecins ou*

non médecins. En voici quelques-unes : manger elles-mêmes et faire manger à leurs maris des excréments d'âne frits dans la poéle, pour combattre la stérilité; manger du cœur de truie farci, pour oublier les amis morts; — pour faire un onguent propre à guérir la mélancolie et toutes les autres maladies froides, on devait cueillir les plantes et en particulier la bétoine, le jour de l'Ascension, vers la troisième heure, en disant un Pater noster; *le jour des Cendres, les femmes auront soin de prendre, au premier service, des cardons et de la petite laitue, pour ne pas trop dessécher et ne pas avoir trop soif pendant le Carême. Bernard nous apprend également que les femmes de Salerne savaient mettre à profit leurs connaissances botaniques pour se livrer à de petites malices : par exemple, après avoir saupoudré des roses avec de l'euphorbe, elles les faisaient sentir aux jeunes gens, qui ne manquaient pas d'éternuer d'une façon déplorable, aux grands applaudissements de ces charmantes espiègles.*

IV

L'histoire nous fournit encore, avant Constantin, les noms de Jean Platearius l'Ancien, mari de Trotula, et cité plusieurs fois par son fils Jean II, auteur de la Practica; *celui de Cophon l'Ancien, qui est sans doute le même Cophon dont il est fait mention par Trotula dans son traité* Des maladies des femmes; *enfin celui de Petronius ou Petroncellus, dont le nom se lit en tête d'un grand nombre de chapitres du* Compendium

Salernitanum. *Déjà, dans la* Practica *de Petronius, commence à figurer la matière médicale orientale; mais ici encore il semble que ce soient plutôt les relations commerciales que les traductions faites sur l'arabe, qui ont mis les deux mondes en communication.*

L'influence de Constantin, je l'ai déjà dit, n'a pas, en ce qui touche Salerne, été aussi grande qu'on le croit généralement. Ce n'est point au milieu du onzième siècle, mais vers la fin du douzième, que la médecine arabe s'est substituée dans l'École de Salerne, comme dans le reste de l'Occident, à la médecine gréco-latine. Il n'y a guère à cette époque que la pharmacologie qui se soit enrichie de formules nouvelles. D'ailleurs, en changeant, pour ainsi dire, le costume grec pour le costume arabe, la science restait toujours galénique par les doctrines, puisque la médecine arabe n'est dans son ensemble qu'une traduction *ou qu'un travestissement de la médecine grecque.*

A l'époque de Constantin, et surtout quelque temps après lui, la médecine avait pris à Salerne un si grand accroissement, que la base sur laquelle elle s'appuyait ne suffisait plus pour la soutenir; le fonds des traductions latines était épuisé; il fallait des ouvrages plus considérables et plus complets, des ouvrages où tout l'ensemble des connaissances médicales se trouvât compris; mais on ne savait plus assez de grec pour s'alimenter aux sources vives et pures ou pour multiplier les traductions. Constantinople n'a plus guère de rapport avec Rome que par les disputes théologiques; c'est alors que la littérature syriaque, qui se composait elle-même en grande partie de traductions faites sur

le grec, passe aux mains des Arabes, et que le nouvel Orient se révèle dans sa puissante jeunesse à l'Occident, dont les forces intellectuelles commençaient à chanceler. Ici encore apparaît dans toute sa force la loi qui préside à l'évolution régulière et presque fatale des sciences, et qui les préserve, tantôt par un moyen tantôt par un autre, d'une inévitable décadence. Au début du moyen âge, ce sont les traductions latines faites sur le grec, qui sont ce moyen de salut; vers la fin du douzième siècle, ce sont les traductions latines faites sur l'arabe, qui aident à la conservation de la médecine et semblent lui donner un nouvel essor. L'introduction des auteurs arabes en Occident eut donc un immense avantage; mais elle eut aussi pour inconvénient d'arrêter le travail libre et spontané qui se remarque dans toute l'Italie et surtout à Salerne, où les maîtres se citent aussi volontiers entre eux qu'ils citent les écrivains grecs.

Quelques efforts et quelques livres de plus, la médecine occidentale pouvait peut-être se suffire à elle-même et reprendre un nouvel essor; mais, les livres manquant, les efforts furent bientôt épuisés. Donc la Renaissance anticipée *du treizième siècle, comme l'a si bien nommée M. Littré, fut à la fois, ainsi que la grande Renaissance du seizième siècle, un écueil pour le libre mouvement de la science, et une nouvelle consécration du principe d'autorité, en même temps qu'elle apparaissait cependant comme un moyen de conservation. Jamais Galien ne fut plus puissant que sous la domination arabe; et cela n'a rien qui doive étonner, pour peu qu'on se rappelle que dans la pre-*

mière période du moyen âge la grande figure de Galien était pour ainsi dire obscurcie par la multitude des traductions d'autres auteurs, tandis qu'elle apparaît au premier plan et presque seule dans les ouvrages arabes. Ajoutons encore que cette première partie du moyen âge réputée si barbare est précisément l'une des plus fécondes et des plus agitées de l'histoire, tandis que la période suivante est au contraire marquée par un malaise presque universel; nous touchons aux temps où la pensée va se laisser enchaîner par les formules despotiques de l'école. Aristote règne en même temps que Galien.

C'est, du reste, le propre de l'esprit humain, de s'arrêter pour revenir en arrière, au moment où il semblait porter en lui-même les germes les plus vivaces de son parfait et entier développement : il arrive un instant de fatigue, où, s'épouvantant de ses progrès et de son émancipation, l'homme invoque des forces étrangères et prend comme maîtres ceux qu'il devait choisir comme guides pour achever et compléter l'éducation qu'il s'était donnée.

J'ai établi, je crois, sur des preuves décisives, que Constantin n'avait rien ou presque rien écrit lui-même, que tous ses ouvrages sont des traductions et des plagiats habilement déguisés; enfin qu'il a traduit sur l'arabe et non pas sur le grec [1]. *C'est là, si je ne me trompe, le point capital dans l'histoire littéraire*

1. *Daremberg*, Notices et extraits des manuscrits médicaux grecs, français et latins des principales bibliothèques de l'Europe. *Première partie : Mss. d'Angleterre; Paris*, 1853; *p.* 63 *et suiv.*

de Constantin, et c'est aussi tout ce que j'en veux dire ici, puisque je ne saurais pénétrer fort avant dans l'exposition critique de la médecine salernitaine. Il faut seulement ajouter que Constantin lui-même avait pris soin d'effacer tout ce qui, dans ses traductions, pouvait rappeler une origine suspecte; il supprime les noms propres qui ont une tournure orientale, bien loin de vouloir substituer les livres arabes aux ouvrages gréco-latins; et, quand il a pris les ouvrages d'autrui, il y met son nom, « afin, dit-il, que quelque voleur ne s'avise pas de lui dérober les fruits de son travail! »

Les copistes, imitant le zèle de Constantin, ont inséré parmi ses œuvres prétendues un traité, le Livre d'or sur le traitement des maladies, *composé par son disciple Jean Afflacius, qui paraît avoir exercé à Salerne et qui est aussi auteur d'une compilation* Sur les fièvres [1], *analogue à celle que le* Compendium Salernitanum *nous offre pour les autres maladies. Cette compilation figure dans le manuscrit de Breslau, et je veux seulement remarquer ici, à l'appui de ma thèse, que les deux ouvrages d'Afflacius ne portent pas plus de traces de l'influence des Arabes que les œuvres de ses contemporains.*

V

Peu après Constantin, nous trouvons sous le nom d'Archimathæus (vers l'an 1100) deux ouvrages de

1. Collect. Salern., *t.* II, *p.* 737-768.

grande importance pour l'histoire de la médecine : l'un, qu'on croyait d'abord anonyme, l'opuscule Sur la manière dont le médecin doit se comporter auprès des malades, *a aussi pour titre :* De l'instruction du médecin, *ou encore :* Introduction à la pratique médicale ; *l'autre est intitulé :* Pratique.

*L'*Instruction du médecin *est un ouvrage qu'on peut très-bien rapprocher des écrits hippocratiques intitulés :* La loi [1] ; Du médecin [2] ; Préceptes [3] ; De la bienséance [4], *et de plusieurs passages de Galien. Même souci (un peu exagéré ou, si l'on veut, un peu puéril) pour la dignité médicale, même sollicitude pour la guérison des malades, même soin de prémunir le médecin contre les dangers moraux de sa profession ; de plus, on y remarque ce sentiment chrétien qui a donné naissance à la charité et qui veille au salut de l'âme comme à celui du corps. On souhaiterait cependant qu'un peu moins de charlatanisme se mêlât à tant de sages préceptes.*

Que le médecin, en allant visiter ses malades, dit Archimathæus, se place sous la protection de Dieu et sous la garde de l'ange qui accompagnait Tobie. Pendant la route, il s'informera, auprès de la personne qui est venue le chercher, de l'état du patient, afin de se mettre déjà au courant de l'affection qu'il aura à soigner ; de sorte que, si, après avoir examiné les

1. *Hippocrate,* Œuvres complètes, *trad. par E. Littré. Paris,* 1844, *t.* IV, *in-8, p.* 638 *et suiv.*
2. *Hippocrate,* Œuvres. *Paris,* 1861, *t.* IX, *in-8, p.* 204 *et suiv.*
3. Ibid. *Paris,* 1861, *t.* IX, *in-8, p.* 250 *et suiv.*
4. Ibid. *Paris,* 1861, *t.* IX, *in-8, p.* 226 *et suiv.*

urines et tâté le pouls, il ne reconnaît pas aussitôt la maladie, du moins il pourra, grâce aux renseignements antérieurs, inspirer confiance au malade, en lui prouvant par ses questions qu'il a deviné quelques-unes de ses souffrances. Il est bon que le malade, avant la venue du médecin, se confesse ou promette de le faire ; car, si le médecin est obligé de l'y engager, il se croira désespéré, et l'inquiétude aggravera son mal ; d'ailleurs, plus d'une maladie qui provient des désordres de la conscience guérit par la réconciliation avec le Grand Médecin.

En entrant, le médecin salue avec un air modeste et grave, ne montre aucune avidité, s'assied pour prendre haleine (ou pour boire un coup, *suivant d'autres manuscrits*) ; *loue, s'il y a lieu, la beauté du site, la bonne tenue de la maison, la générosité de la famille ; de cette façon, il captive la bienveillance des assistants et laisse au malade le temps de se remettre de la première émotion. Toutes sortes de précautions sont indiquées pour tâter le pouls et pour examiner les urines ; puis l'auteur, qui a si minutieusement réglé le cérémonial de l'entrée du médecin, n'oublie pas de lui donner les meilleurs avis sur la manière de se retirer. Au patient, promettez la guérison ; à ceux qui l'assistent, affirmez qu'il est fort malade ; s'il guérit, votre réputation s'en accroît ; s'il succombe, on ne manquera pas de dire que vous avez prévu sa mort. N'arrêtez pas vos yeux sur la femme, la fille ou la servante, quelque belles qu'elles soient ; ce serait forfaire à l'honneur et compromettre le salut du malade en attirant sur sa maison la colère de Dieu. Si*

l'on vous engage à dîner, comme c'est l'habitude, *ne vous montrez ni indiscret ni exigeant. A moins qu'on ne vous y force, ne prenez pas la première place, bien qu'elle soit réservée* au prêtre et au médecin. *Chez un paysan, mangez de tout sans faire aucune remarque sur la rusticité des mets ; si, au contraire, la table est délicate, ayez soin de ne pas vous laisser aller au plaisir de la bouche ; informez-vous de temps en temps de l'état du malade, qui sera charmé de voir que vous ne pouvez pas l'oublier même au milieu des délices du festin. En quittant la table, allez auprès de son lit, assurez-le que vous avez été bien traité, et surtout n'oubliez pas de montrer beaucoup de sollicitude à régler son propre repas.*

Archimathæus s'étend fort au long sur les diverses espèces d'alimentation, suivant les maladies ; mais il entre dans des détails beaucoup trop techniques pour que nous le suivions sur ce terrain. Son contemporain Musandinus s'est mis plus à la portée des lecteurs de Carême ou de Brillat-Savarin ; nous lui emprunterons tout à l'heure quelques passages de son traité, après avoir pris congé du malade que nous avons laissé, à la première visite du médecin, en piteux état, mais que nous retrouvons en pleine convalescence, entouré de ses amis et de sa famille, qui le provoquent à la gaieté. Le médecin doit prendre, à son tour, l'air joyeux et hasarder quelques petites plaisanteries : puis il demande honnêtement son salaire, se retire en paix, le cœur content et la bourse pleine [1], *après avoir*

1. *Voyez, pour la question des honoraires, les vers fort cu-*

adressé à son client mille actions de grâces, accompagnées de pieuses recommandations.

La Practica *d'Archimathæus débute à peu près comme l'*Introductio. *L'auteur s'adresse également à quelques amis, qu'il veut instruire par sa propre expérience, comme il avait voulu les diriger par ses conseils ; les sentiments religieux y sont les mêmes. Archimathæus ne se propose pas de faire un ouvrage didactique et méthodique, il n'a d'autre prétention que de raconter, sans suivre un ordre rigoureux, ce qu'il a observé, et d'indiquer les cas où, avec l'aide de Dieu, il est arrivé à un heureux résultat. Nous avons donc sous les yeux une véritable* Clinique, *le premier ouvrage en ce genre que l'histoire ait à signaler depuis les* Épidémies *d'Hippocrate, une clinique où le diagnostic laisse sans doute à désirer, mais où l'on peut remarquer cependant plus d'un trait qui révèle un praticien exercé, un bon observateur et un thérapeutiste hardi, qui ne craint pas, par exemple, d'employer les fumigations arsenicales dans le catarrhe chronique ; puis remarquons de suite que les doctrines et la thérapeutique sont d'Hippocrate et de Galien, mais non pas des Arabes.*

L'ouvrage est trop exclusivement scientifique pour que nous nous y arrêtions longtemps ; les nombreuses observations que rapporte l'auteur n'ont d'intérêt que pour l'histoire de la science, et n'offrent d'autre particularité à noter en ce qui concerne les mœurs médicales que la distinction entre les vrais médecins, les

rieux de l'Ecole de Salerne. Deuxième partie. — Pratique médicale : Pour prévenir l'ingratitude des malades.

médecins vulgaires, *les spécialistes et les médecins droguistes, tous gens de médiocre instruction et de conscience plus médiocre encore.*

VI

Comme expression d'un retour vers les anciennes doctrines de l'École de Salerne, comme une sorte de protestation contre l'insidieuse invasion des Arabes, et comme prédilection marquée pour le Passionnaire *de Galien, les écrits de Bartholomæus et ceux de Cophon le jeune (entre 1100 et 1120) ont un grand intérêt pour l'histoire; ils montrent en même temps combien il y avait de liberté d'esprit dans l'École de Salerne et combien on a exagéré l'influence de Constantin. Ajoutons que Bartholomæus et Cophon écrivaient un peu mieux que leurs contemporains; et, ce qui importe encore davantage, que Cophon a décrit certaines maladies dont il n'est pas question dans les traités des autres médecins de Salerne, par exemple : l'ulcération du palais et de la trachée, les polypes; les scrofules de la gorge, les condylomes, etc.; enfin remarquons Bartholomæus et Cophon professant certaines opinions particulières sur l'origine et la classification des fièvres.*

A l'exemple de presque tous les médecins de son temps et aussi des temps antérieurs, Cophon distingue la médecine des pauvres de celle des riches, non qu'il paraisse avoir moins de souci des pauvres que des riches, mais par ce seul principe que les riches sont déli-

cats et veulent être guéris agréablement, tandis que les pauvres veulent seulement être guéris et craignent la dépense. C'est ainsi qu'il purge les nobles avec de la rhubarbe réduite en poudre très-fine, et les paysans avec une macération de mirobalanum, sucrée ou non sucrée. De leur côté, les Quatre Maîtres, *commentateurs de la chirurgie de Roger et Roland, nous apprennent qu'on édulcore les potions avec du sucre ou avec du miel suivant que le patient est noble on roturier ; — chez les pauvres, sur les fractures on met soit de la fiente de porc, de mouton ou de bœuf cuite dans du vin, et à défaut de vin dans de l'eau, soit une espèce d'onguent composé de poireaux cuits et de chair de porc ; chez les riches, on se sert de bol d'Arménie, de farine de fèves et de plantins broyés avec de l'excellent vinaigre ; — pour mûrir les abcès des riches, on prescrit l'ognon de lis et de l'axonge ; pour le goître, Roger recommande le* baume *en friction aux personnes de sang royal ou élevées en dignité ; pour celles d'une condition inférieure, il ordonne le lapadium et l'axonge ou autres onguents de peu de valeur ; — les fistules des riches se guérissent avec une potion fort compliquée, celles des pauvres avec le suc d'ortie grecque bu pendant un an ; — il y a aussi, en faveur des riches, des appareils particuliers pour soutenir, après le pansement, le bras fracturé.*

Bernard le Provincial recommande le vin pour les estomacs délicats des archevêques ; il ajoute que, ces mêmes estomacs ne pouvant pas supporter les médecines vomitives, il faut, comme le pratiquait l'archevêque Alphanus, prescrire le vomissement après le

repas, ce qui est la méthode la moins nuisible et la plus agréable.

Cophon se montre très attentif à vaincre les répugnances des malades ; il a mille expédients pour faire avaler les plus horribles médecines ; et, puisque l'occasion s'en présente, il ne sera pas hors de propos de nous arrêter un instant sur un ouvrage salernitain postérieur de quelques années à celui de Cophon, mais où l'on trouve précisément de curieux préceptes pour la préparation des médicaments et des aliments à l'usage des malades, je veux parler du traité de Musandinus : De modo præparandi cibos et potus infirmorum. *Voici quelques exemples :*

Dans les fièves aiguës, Musandinus a toutes sortes d'herbes et de légumes préparés simplement, mais avec un certain art, toutes sortes d'émulsions et de loochs pour affriander et soutenir les malades sans fatiguer l'estomac. Il donne aussi à ronger des os de volailles, car les malades se délectent à ronger les os. — Si le malade est faible et s'il faut le nourrir, faites bouillir pendant longtemps une poule grasse, tirez-la du vase, pilez chair et os dans un beau vase *(car rien ne plaît aux malades comme un beau vase), versez le bouillon sur cette pâte, et faites réduire jusqu'à ce que le tout soit pris en gelée et devienne parfaitement homogène ; après quoi mêlez un peu de mie de pain bien broyée. — Si vous voulez donner un aliment moins solide, délayez du pain bien broyé dans le bouillon de la poule ; passez en exprimant fortement ; mêlez exactement et donnez au malade. — Contre le flux de ventre, on emploie, au lieu d'eau simple, de l'eau de rose pour faire*

cuire la poule; si toutefois le malade est pauvre, *on ne fait qu'ajouter un peu d'eau de rose à la décoction. Pour les fièvres inflammatoires, les préparations alimentaires sont très-compliquées et semblent plus propres à augmenter le mal qu'à le calmer; mais c'est une doctrine fort ancienne, et aujourd'hui encore fort populaire, qu'il faut entretenir les forces du malade.*

Quand le malade exige du vin et qu'on ne peut pas satisfaire ses appétits malicieux, on mêle un quart de miel blanc à trois quarts d'eau, on y trempe du pain chaud, on passe en pressant, et on donne à boire cette liqueur, qui a tout à fait le goût du meilleur vin!

Les médecins se trouvent quelquefois dans un grand embarras quand le malade veut manger et qu'il faut le tenir à la diète : si l'on donne à manger et que le malade vienne à mourir, on ne manquera pas d'en rejeter la faute sur le médecin; si l'on maintient la diète et si le malade s'affaiblit, la nature reste impuissante, et s'il arrive malheur, c'est encore le médecin qui sera accusé. — Que faire? Tromper le malade quand on ne peut le satisfaire. S'il veut du miel et que le miel lui soit contraire, faites épaissir par la coction du sirop de violettes par exemple; offrez-lui dans une belle soucoupe; en un mot, dorez-lui la pilule, *et il ne se doutera pas du subterfuge. — S'il veut du bœuf, déguisez de la chair de poulet en chair de bœuf. Galien a trompé de cette façon un de ses amis; de plus, il lui a servi du jus de grenade pour du vin rouge, disant qu'il fallait de tel vin pour faire digérer une telle viande. Si le malade trop clairvoyant déjoue toutes les ruses du médecin, si par exemple il veut absolu-*

ment du miel ou du fromage, donnez-lui du miel blanc et du fromage frais, parce que le miel blanc est moins nuisible que le brun, et le fromage frais moins pernicieux que le fromage salé; ou bien encore lavez à grande eau le fromage salé, si le malade ne laisse pas même la ressource du fromage frais.

Pour rappeler l'appétit et faire disparaître le dégoût dans la convalescence des fièvres, Musandinus ne connaît rien de mieux que les saignées répétées, afin de déterger le sang. Si le malade est constipé, purgez-le sans en avertir, afin que, si mort s'ensuit, on n'accuse pas le médecin. Il recommande aussi les épices quand le malade va mieux; il engage les convalescents à dîner avec leurs amis; il trouve bon encore qu'on les divertisse pendant le repas, attendu que rien n'aiguise autant l'appétit que la joie.

A côté de préceptes qu'il faudrait se garder de suivre, on trouve dans ce traité plus d'un bon conseil que les médecins d'aujourd'hui pourraient mettre à profit; quand le diagnostic est fait et que le traitement est prescrit, le médecin se retire, laissant mille petits détails à la merci des parents ou de la garde-malade. Les anciens, et ils avaient grand'raison, ne dédaignaient pas les importantes minuties.

L'ouvrage de maître Bernard le Provincial, écrit probablement entre 1150 et 1160, est aussi intéressant pour l'histoire de la thérapeutique que le traité de Musandinus est curieux pour l'histoire de la diététique. Bernard essaye de simplifier la matière médicale : plus de ces drogues qu'on emprunte aux Alexandrins, plus de ces herbes desséchées qui perdent toutes

leurs vertus ; il n'y a de bon que les simples fraîchement cueillis dans les champs. Que les pauvres cessent de se plaindre et de verser des larmes sur leur misère qui ne leur permet d'acheter ni la thériaque *ni l'*antidote doré ! *Ce sont d'inutiles inventions du luxe ; il faut mettre un frein à la cupidité des apothicaires et des droguistes ; il faut dévoiler leurs fraudes honteuses et nuisibles ; il faut apprendre au public qu'ils falsifient la manne avec les débris de la canne qui a déjà servi à faire le sucre ou la mélasse ; — le musc avec du sang de bouc ; — la thériaque en y mettant de la robélie au lieu d'orobè, de sorte qu'on ne saurait pas trouver de la bonne thériaque dans tout Salerne. On voit du reste par des ordonnances de police du treizième siècle que les médecins étaient chargés à Salerne, comme en beaucoup d'autres villes, de l'inspection des officines, car, à cette époque, la pharmacie paraît assez nettement séparée de la médecine, bien qu'on puisse çà et là remarquer de mutuels empiétements.*

Bernard donne un grand nombre de recettes domestiques qui permettent aux malades de se soustraire à l'omnipotence des apothicaires. Je rapporterai les plus curieuses : voulez-vous rendre les prunes laxatives ? Pendant le mois de mars, au moment de la sève, introduisez entre le bois et l'écorce du prunier un vinaigre purgatif, ou toute autre préparation laxative. — Traitez la vigne de la même manière avec de la scammonée, et vous aurez des raisins purgatifs ; — vous pouvez par le même procédé avoir, suivant les couleurs que vous introduisez, des grappes rouges,

azurées ou jaunes. — On voit que notre provincial, *sans être très-versé dans la physiologie végétale, devançait les résultats de l'expérience moderne. En cela, il ne faisait que suivre l'exemple de son maître Salernus, lequel recommande de traiter les malades avec la chair d'animaux nourris, pendant leur vie, de substances médicamenteuses. N'est-ce pas là la première idée du fameux lait iodé et du traitement des enfants par les nourrices ?*

Bernard nous apprend aussi que l'on conservait dans leur fraîcheur primitive les pommes, les cerises et les grappes de raisins, en les enveloppant de miel ou de vernis. Il indique avec soin d'une part les simples qu'on peut substituer aux médecines composées, et de l'autre les simples qu'il est loisible de remplacer les uns par les autres ; il appelle vicaires *ou* compagnons *ce que nous nommons* succédanés. — *Toutes les herbes manipulées convenablement avec un corps gras et à la cire peuvent se réduire en onguents. Toutes les plantes dont on boit la décoction très-chaude pour provoquer la sueur doivent être cueillies le matin à la rosée.*

En traitant du miel et du sucre, notre auteur arrive à parler des liqueurs fermentées qu'on en tire, ainsi que du vin et de la bière. La bière se confectionnait avec le froment, l'orge ou l'avoine ; il y avait aussi une espèce de cidre tiré des pommes et un pseudo-vin fabriqué avec le miel ou le sucre. « Écoutez, buveurs, s'écrie Bernard : le breuvage par excellence (potus electionis), *ce breuvage suave, délectable, savoureux, qui caresse doucement les papilles de la langue, c'est le vin fait*

avec des raisins bien mûrs ; de toute autre boisson, bière, ou cidre, ou liqueur de sucre, il faut dire : Que ce calice passe loin de moi ! » *Avec quelles délices le gourmet provincial qui s'extasie ainsi devant quelque petit vin d'Orvietto, n'eût-il pas dégusté nos bons crus de Bourgogne et de Bordeaux ! Qui sait même s'il n'en a pas bu quelque rasade, car il est venu certainement en France, peut-être à Montpellier, où l'école naissante lui cause une certaine jalousie.*

Voici encore quelques détails de mœurs qu'il est bon de noter en passant. Les aubergistes endormaient leurs hôtes avec du vin où l'on avait fait macérer de la semence de tussilage, afin de les dévaliser plus commodément ; — un médecin voulait-il se venger d'un malade ingrat, il lui donnait de l'alun au lieu de sel, ce qui ne manquait pas de provoquer une éruption de pustules sur tout le corps.

Un jeune homme ou une jeune fille sont-ils tourmentés par un amour qu'ils ne peuvent ou ne doivent pas satisfaire, qu'ils se lient les mains derrière le dos et qu'ils boivent, en se penchant sur le vase, de l'eau où l'on a éteint un fer rouge ; c'est un remède physique, empirique et rationnel contre les ardeurs intempestives de l'amour. Bernard l'affirme, il faut le croire. Pourquoi même ne pas l'expérimenter ? L'occasion ne manque pas plus à Paris qu'à Salerne.

Voici un autre moyen non moins empirique et non moins rationnel pour remédier à un excès de maigreur : nourrissez une poule de vieilles grenouilles bien grasses, coupées en morceaux et bouillies avec du froment, mangez vous-même la poule : mais faites

bien attention de ne manger que le membre correspondant à celui que vous voulez engraisser, autrement tout le corps prendrait des dimensions effrayantes! — Rien ne préserve mieux de l'avortement qu'une pierre d'aimant suspendue au cou, ou, à défaut de cette pierre, l'os spongieux qui se trouve dans la tête de l'âne. C'est à propos de la pierre d'aimant que Bernard cite ce vers assez gracieux, mais dont il n'indique pas la source :

Ut frigidum magnes, sic juvenis attrahit Agnem.

Une décoction de vers de terre dans l'huile est un médicament souverain contre les douleurs d'oreilles; — si l'on veut bien dormir, il n'y a qu'à manger des noix à son souper; — pour prévenir tous les accidents qui résultent de la morsure de la tarentule, il suffit, d'après le conseil donné par maître Salernus, de placer dans un lieu public le malade sur un lit suspendu; chaque passant fait mouvoir le lit, et au centième coup, ni plus ni moins, le malade est délivré. Le même Salernus guérit son écuyer (armiger) *d'une chute très-grave en l'ensevelissant dans du fumier jusqu'à la bouche. Bernard remarque qu'il aurait obtenu le même résultat en le mettant dans le ventre d'un cheval ou d'un taureau récemment tué!*

VII

Au point où nous en sommes arrivés, c'est-à-dire vers le milieu du douzième siècle, nous voyons appa-

raître le poème didactique appelé Schola Salernitana, Flos medicinæ, *ou* Regimen sanitatis, *ou encore* Regimen virile.

Si les origines de l'école même de Salerne sont fort obscures, celles du Regimen *ne sont pas moins indécises; il serait malaisé de dire comment ce poème s'est formé, à quelle époque il a pris naissance et quel en fut l'auteur. Aucun des noms qu'on a mis en avant ne résiste à la critique historique : ni celui de Jean de Milan, ni celui de Novoforo, encore moins connu et que j'ai trouvé dans un manuscrit de Wolfenbuttel, ni surtout celui d'Arnauld de Villeneuve, qui ne prétend, du reste, qu'au rôle d'éditeur.*

S'il était permis de comparer les petites choses aux grandes, je dirais volontiers que le Regimen, *tel qu'il nous est arrivé dans le texte d'A. de Villeneuve, est l'ouvrage de rapsodes médecins; qu'il représente un cycle poétique qu'on voit poindre au milieu du onzième siècle et qui s'achève vers le commencement du quinzième, sans qu'il soit possible de fixer ni la date ni l'origine des interpolations successives, sans qu'on puisse dire non plus quel a été le premier fonds commun, puisque tous les vers qui se lisent dans les auteurs salernitains antérieurs à l'édition d'Arnauld de Villeneuve sont rapportés sous la forme impersonnelle, sans nom d'auteur et sans titre d'ouvrage. Chacun semble avoir mis la main à ce poème; c'est l'œuvre de tout le monde, et ce n'est l'œuvre de personne; ou plutôt c'est le fidèle écho du bon sens de la foule en matière d'hygiène; il a tous les caractères d'un écrit populaire : la précision, une certaine naïveté; des*

tours heureux, et je ne sais quoi de vivant qu'on ne s'attendrait pas à trouver dans un poème didactique.

On peut du moins affirmer qu'Arnauld de Villeneuve est le plus ancien témoin de la rédaction primitive. Mais, de même qu'il y a dans les auteurs grecs des vers d'Homère qui ne se trouvent pas dans nos éditions, de même aussi, pour le Regimen, *certains vers cités par des auteurs salernitains ne figurent pas dans l'édition d'Arnauld de Villeneuve.*

Après Arnauld, la Flos medicinæ, *qui déjà n'est pas un ouvrage très-méthodique dans cette* édition princeps, *s'est accrue de toutes sortes d'additions, ou prises sur les marges des manuscrits, ou rédigées de propos délibéré pour tenir le poème au courant de la science. Aussi n'est-il pas difficile d'y remarquer la trace de mains et d'époques différentes, des répétitions, des changements de rédaction, des contradictions mêmes*[1]. *On y trouve un grand nombre de vers empruntés à des auteurs bien connus, à Macer Floridus, par exemple, ou à Gilles de Corbeil, et toute une traduction abrégée de l'*Antidotaire *de Nicolaus. Les manuscrits les plus anciens ne remontent pas au delà du quatorzième siècle ; ils diffèrent tous, et par le nombre, et par l'ordre, et par la rédaction des vers. Aussi l'œuvre de la critique devrait consister bien plus à restreindre qu'à multiplier le nombre de vers ;*

1. *En voici un exemple frappant : un médecin rigoureux en ses préceptes fixe les heures du sommeil à* six *pour les adultes en bonne santé ; il en accorde* sept *aux paresseux, mais à personne il ne concède le nombre* huit. *Son confrère, plus relâché, permet* huit *heures dans le premier cas,* neuf *dans le second et le chiffre* dix *n'est jamais toléré.*

elle devrait surtout distinguer ceux qui sont anciens de ceux qui sont comparativement modernes. Mais en général les éditeurs se sont au contraire attachés à publier le plus de vers possible : ainsi, pour ne parler que des principaux, Arnauld ne donne que 362 vers (les éditions ne sont pas rigoureusement d'accord sur ce point) ; dans les éditions de Curion, le nombre varie entre 269 et 389 ; Dufour et Levacher en ont fourni 452 ; Ackermann, qui a suivi le texte d'Arnauld, imprimé à Louvain sans date, en a édité 364 ; M. de Balzac en a recueilli 2,300 ; enfin M. de Renzi, réunissant la récolte de M. de Balzac, la mienne et celle qui lui appartient en propre, est arrivé au chiffre de 3,520 vers, pris de toute main et de toute part.

Quelle que soit du reste la forme sous laquelle on conçoive la rédaction originale du Regimen : *consultation médicale adressée* ex professo *à quelque grand personnage du temps* [1], *ou suite de phrases aphoristiques et proverbiales primitivement isolées, il n'en est pas moins vrai que son caractère essentiel, comme cela ressort du* Commentaire *d'Arnauld de Villeneuve, est exclusivement diététique, et qu'il faut en exclure la description des maladies, la thérapeutique spéciale,*

1. *Le préambule :* Anglorum regi, *qui se lit déjà dans Arnauld de Villeneuve, porterait à croire que, dès le principe, le* Regimen sanitatis *avait reçu une forme déterminée ; mais d'abord ce préambule pouvait bien n'être qu'une étiquette mise après coup pour un premier essai d'édition ; en second lieu, les manuscrits d'Angleterre portent généralement :* Francorum regi, *tandis que ceux de France et d'Allemagne ont presque tous :* Anglorum regi ; *il y a même un de nos manuscrits de Paris qui donne* Roberto regi ; *enfin, on ne sait ni à quel roi d'Angleterre, ni à quel roi de France la consultation a pu être adressée.*

cette longue liste de médicaments simples ou composés qui figurent dans quelques manuscrits, et bien d'autres matières qui, évidemment, ne rentrent pas dans le plan, soit de l'auteur, soit du collecteur[1]. *La facture même des vers, à défaut de toute autre règle de critique, devrait également servir à éliminer plus d'un paragraphe qui s'est glissé dans les manuscrits ou dans les éditions.*

S'il nous fallait, en nous limitant, bien entendu, au texte d'Arnauld de Villeneuve, rechercher avec quelques détails les sources du Regimen sanitatis, *nous n'aurions pas de peine à les trouver dans Hippocrate et dans Galien (car, dans le texte d'Arnauld, il n'y a rien encore qui trahisse l'influence des Arabes), et ce qui manquerait dans ces deux auteurs nous serait fourni par Dioscoride et surtout par Pline.*

Dans le Régime de santé, *à côté des préceptes que donne la science la plus autorisée, on trouve les règles d'hygiène domestique dictées par l'expérience la plus vulgaire, et qui sont de tous les temps comme de tous les pays. User de tout avec modération, respirer un air pur; au lever se laver le visage et les mains, se peigner, brosser ses dents; ne pas manger sans faim, du moins sans que le premier repas soit digéré; ne pas changer brusquement son régime, sont autant de recommandations qui se lisent, il est vrai, dans Hippocrate, mais sont en même temps les lois immuables*

1. *Dans la présente édition, pour nous conformer au désir de MM. J.-B. Baillière, nous avons conservé tous les vers* (*au nombre de* 1870) *qui nous ont paru de nature à être traduits ou à intéresser, soit le public, soit les médecins.*

du bon sens. — Le paragraphe sur la prédominance des humeurs suivant les saisons exprime une théorie qui remonte à Hippocrate. La description du tempérament est toute galénique ; puis on remarquera que, dans le Regimen, *le choix des mets et des boissons, l'indication des propriétés thérapeutiques des simples, sont fondés sur la théorie des qualités élémentaires du chaud, du froid, du sec et de l'humide ; or, si vous ouvrez les traités salernitains qui nous sont parvenus, vous retrouverez les mêmes propriétés attribuées aux mêmes substances et aux mêmes plantes. Et comment en serait-il autrement, puisque ni la physiologie, ni la chimie, ni l'expérimentation méthodique, ne sont venues à Salerne, pas plus qu'à Rome et à Cos, apprendre aux médecins la constitution des corps, la science des milieux, et les mutuelles réactions du monde sur l'homme et de l'homme sur l'air qu'il respire ou sur les substances qu'il ingère.*

VIII

Ici s'arrête notre tâche, mais non pas l'histoire de l'École de Salerne, que M. de Renzi a continuée jusqu'à ces derniers temps. A travers une foule de noms propres et de titres d'ouvrages, les uns nouveaux, les autres déjà connus, nous arrivons vers le milieu du treizième siècle, au chirurgien Roger, qui ferme la liste des Maîtres de Salerne, dont les écrits représentent avec assez de fidélité la doctrine gréco-latine.

Les hospices se multiplient ou prennent un nouveau

développement à Salerne : le premier dont il soit fait mention remonte à l'an 820 ; sous les premiers Angevins (1266-1380), ils deviennent très-florissants et reçoivent des dotations considérables; les uns étaient destinés par leurs fondateurs aux pauvres et aux étrangers, les autres aux enfants trouvés, aux dames qui voulaient se préserver des dangers du monde, enfin aux malades qui étaient logés et soignés; les chevaliers de Jérusalem, les frères Célestins, les frères de la Croix et d'autres congrégations dirigeaient ces hôpitaux.

On voit à cette époque plusieurs médecins militaires sortir de Salerne et suivre les armées avec une commission du gouvernement ; — les médecins spécialistes patentés pour traiter les plaies, les hernies et les yeux exercent en ville et dans les environs; — on rencontre aussi la mention de diplômes particuliers pour les femmes, ce qui ne doit point étonner dans la patrie de Trotula ; — les médecins de cour se multiplient; ils obtiennent de grands privilèges; — les traitements des maîtres ou professeurs sont réglés; on voit que pour quelques-uns il s'élevait à douze onces d'or par an ; — on trouve encore plusieurs médecins-prêtres à la fois chargés de l'enseignement médical et revêtus des hautes dignités ecclésiastiques; enfin il y a des sages-femmes jurées, surtout pour les grandes dames de Salerne et de Naples.

C'est au milieu du treizième siècle que maître Gérard popularise les livres arabes par des traductions, et que ces livres se substituent définitivement aux ouvrages gréco-latins; l'école de Salerne perd son autonomie,

mais non pas encore son importance et sa réputation.

Frédéric II donne une nouvelle impulsion aux sciences et aux lettres ; il réunit les différentes écoles en une seule université, et publie divers règlements de grande importance.

Frédéric prescrit trois ans d'études philosophiques et littéraires, avant de se présenter à l'école de médecine ; les études théoriques médicales doivent durer au moins cinq ans ; il y a de plus un an de stage chez un praticien expérimenté, ce qui semblerait prouver qu'il n'y avait pas de cliniques *dans les hôpitaux ; la chirurgie fait partie intégrante de la médecine ; mais tout médecin qui veut exercer la chirurgie consacrera un an à l'*anatomie humaine *et à la pratique des opérations ; nul ne peut exercer s'il n'a été reçu dans la forme consacrée par les membres du collège de Salerne, et si ses lettres testimoniales n'ont été revêtues de l'approbation de l'empereur ou de son délégué ; des peines sévères, la confiscation des biens mobiliers, la prison même, sont édictées contre tout délinquant. Le texte des leçons faites par les maîtres sera pris dans les livres* authentiques *(autorisés), ceux d'Hippocrate et de Galien. Les honoraires sont tarifés pour la ville et pour les environs ; le médecin recevra un demi-* tarenus [1] *par jour, s'il ne sort ni de la ville ni du château ; trois* tareni *par jour, s'il va à la campagne et s'il est hébergé par le malade ; quatre* tareni, *s'il n'est pas défrayé ; les visites sont fixées à deux par jour et une pour la nuit, à la réquisition du malade. Les pau-*

1. *Le tarenus était une monnaie d'or équivalant à 20 grains ou deux carlins.*

3.

vres sont soignés gratuitement. Les droguistes (stationarii) *et les apothicaires* (confectionarii) *sont placés sous la surveillance des médecins, qui ne devront jamais faire de marché avec eux, ni mettre des fonds dans leurs entreprises, ni tenir d'officine pour leur propre compte. Ceux qui vendent ou qui confectionnent les drogues prêtent serment de se conformer au Codex; leur nombre est limité; il n'y en a que dans certaines villes; les prix sont réglés suivant que les substances pourront ou non se conserver pendant un an dans la boutique. Deux inspecteurs impériaux sont chargés, avec les maîtres de Salerne, de veiller à la préparation des électuaires et des sirops. Les règlements d'hygiène publique et de police médicale, surtout en ce qui concerne les maladies contagieuses, la vente des poisons, des philtres amoureux et d'autres charmes, sont promulgués avec solennité.*

Une organisation si bien entendue et l'antique renommée de Salerne y attiraient beaucoup d'étrangers, médecins ou simples amateurs; Gilles de Corbeil avait séjourné dans cette ville au milieu du treizième siècle; plus tard, Gilbert l'Anglais y vint étudier. Un Allemand, dans son Itinéraire, *écrit au treizième siècle :*

> *Laudibus æternum nullum negat esse Salernum;*
> *Illuc pro morbis totus circumfluit orbis,*
> *Nec debet sperni, fateor, doctrina Salerni,*
> *Quamvis exosa mihi sit gens illa dolosa.*

Salerne n'a plus ni affluence de malades, ni doctrine médicale, mais on peut y rencontrer encore

des hôteliers qui méritent l'épithète de gens dolosa.

Nos poèmes français du treizième siècle célèbrent les louanges de Salerne et des mires *(médecins) qui y pratiquaient l'art de guérir ; c'est aussi dans cette ville que les amants, en dépit des prescriptions de Frédéric, vont chercher les philtres merveilleux qui doivent les mettre en possession de l'objet aimé. Enfin, à la même époque, dans ses vastes et précieuses Encyclopédies connues sous le nom de* Miroirs, *Vincent de Beauvais met plus d'une fois à profit les écrits des médecins salernitains.*

Mais Frédéric lui-même porta un coup à l'École médicale de Salerne, en créant à Naples un institut tout semblable, qu'il dota richement et auquel il accorda de grands privilèges. Toutefois, sous la domination des Angevins (première et deuxième branches, 1266-1435), M. de Renzi compte encore à Salerne plus de cent vingt médecins. Les praticiens dont les noms nous ont été conservés, et qui exerçaient dans le voisinage de Salerne, sont également très nombreux.

Durant cette longue période, la médecine à Salerne ne vit plus qu'aux dépens des Arabes; mais la chirurgie, qui avait reçu une grande impulsion de Roger, reste fidèle aux traditions gréco-latines. Les ouvrages salernitains ne sont ni en aussi grand nombre, ni aussi importants qu'on pourrait le supposer; l'école n'exerce plus guère d'influence que par son enseignement, qu'on vient écouter de tous les points de l'Italie et même des autres contrées de l'Europe. Puis, à mesure que Naples attire les faveurs des souverains, Salerne s'efface peu à peu; les règlements

interviennent ; les disputes s'élèvent ; on oublie la primauté de la science pour ne plus songer qu'aux droits de préséance ; et déjà la décadence se fait sentir sous la domination des princes d'Aragon (de 1436 aux premières années du seizième siècle).

Avec les princes espagnols, alors que tout renaît en Europe, une nouvelle ère semble s'ouvrir pour l'école de Salerne ; elle se souvient de ses anciens jours et des grands noms qui avaient fait sa fortune et sa gloire. Mais les rivalités sans cesse renaissantes portèrent les derniers coups à cette vieille institution ; elle n'existait plus que de nom, lorsque la Faculté de médecine de Paris, en 1748, consultait le Collège des médecins de Salerne au sujet du différend élevé en France entre les médecins et les chirurgiens.

L'École de Salerne, modèle et mère de toutes les universités du moyen âge, disparaît pour jamais devant le décret du 29 novembre 1811. Sans respect pour l'antique et universelle renommée de cette école, sans souci des droits acquis et des services rendus, ce décret applique dans sa rigueur le principe de la centralisation, et, par pitié, il concède à Salerne un institut préparatoire, un lycée médical, une école secondaire de médecine, comme nous dirions en France !

J'ai visité deux fois Salerne en 1849 ; j'errais tristement à travers ces rues autrefois animées par tout le mouvement de la science et de la pratique médicales ; j'y recherchais vainement la trace ou le souvenir des maîtres illustres dont la voix avait retenti au milieu des temps les plus agités. Qui pouvait me redire ce que furent Petronius, Cophon, les Platea-

rius, Bartholomæus, et le vénérable Musandinus et l'élégant Maurus dont Gilles de Corbeil avait écouté les leçons? Qui se souvenait de la belle Trotula ou du rusé Constantin? Et, à défaut d'une grande institution médicale, quel monument pieusement consacré à toutes les gloires de l'École me rappelait quelques traits de sa première histoire? Nul écho de la tradition; pas une pierre de l'ancien édifice; pas un manuscrit dans aucune bibliothèque; pas même une bonne édition du Regimen Salernitanum, *chez le seul médecin, M. le docteur Santorelli, en qui n'étaient pas éteints les vieux souvenirs! — Au moins dans ces rues, presque désertes aujourd'hui, sur cette place où se rassemblaient les professeurs et les étudiants, aux bords de cette mer toujours splendide qui baigne le pied de la ville, je respirais l'air qu'avaient respiré les* Maîtres. *Et puis déjà le plan de la* Collectio Salernitana *était arrêté avec mon savant et généreux ami, le docteur S. de Renzi : c'était, au milieu de cet oubli complet du passé, un hommage et une réparation.*

CH. DAREMBERG [1].

1. Daremberg (Charles-Victor), né à Dijon le 14 avril 1817, professeur d'histoire de la médecine à la Faculté de médecine de Paris, bibliothécaire de la Bibliothèque Mazarine, membre de l'Académie de médecine, décédé le 24 octobre 1872, au Mesnil-le-Roy (Seine-et-Oise).

L'ÉCOLE DE SALERNE

Lecteur, tu désirais cette *Fleur Médicale :*
Que d'elle, pour toujours, un doux parfum s'exhale.

SCHOLA SALERNITANA

Hoc opus optatur quod *Flos Medicine* vocatur.
(Épigraphe de l'édition *princeps.*)

DÉDICACE

L'École de Salerne au grand roi d'Angle-[terre :
Veux-tu jouir en paix d'une santé prospère,
Chasse les noirs soucis, fuis tout empor-[tement ;
Ne bois que peu de vin, soupe légèrement ;
Souviens-toi de marcher quand tu quittes la table ;
Du sommeil en plein jour crains l'attrait redoutable ;
Crains en toi le séjour de l'urine et des vents.
Fidèle à ces conseils, tu vivras de longs ans.
Es-tu sans médecins ? les meilleurs, je l'atteste,
Ce sont, crois-moi, repos, gaîté, repas modeste.

PROŒMIUM

Anglorum Regi scribit Schola tota Salerni :
Si vis incolumem, si vis te vivere sanum,
Curas tolle graves, irasci crede profanum,
Parce mero, cœnato parum ; non sit tibi vanum
Surgere post epulas ; somnum fuge meridianum ;
Ne mictum retine, ne comprime fortiter anum.
Hæc bene si serves, tu longo tempore vives.
Si tibi deficiant Medici, medici tibi fiant
Hæc tria : mens læta, requies, moderata diæta.

PREMIÈRE PARTIE

HYGIÈNE

PRÉCEPTES GÉNÉRAUX

La fatigue, les maux, les chagrins, la colère
De tes jours dévorés abrègent la carrière ;
Esprit vif, enjoué, de fleurs sème tes pas.
[appas.
Fuis des festins pompeux les perfides
Souffrant d'un flux cruel, si tu ne veux mourir,
Crains le froid, la boisson, l'ivresse du plaisir

PRÆCEPTA GENERALIA

Triste cor, ira frequens, bene si non sit, labor ingens,
Vitam consumunt hæc tria fine brevi ;
Hæc namque ad mortis cogunt te currere metas.
Spiritus exultans facit ut tua floreat ætas,
Vitam declinas, tibi sint si prandia lauta.
Qui fluxum pateris, hæc ni caveas, morieris :
Concubitum, nimium potum, cum frigore motum.

Repas, travail, sommeil, prends tout avec mesure :
L'excès en ces trois points blesserait la nature.
Lève-toi de bonne heure, et le soir marche tard,
Tu prolonges ta vie, heureux et gai vieillard

EXHORTATION A LA SANTÉ

Oui, c'est un Dieu puissant qui de la Médecine,
Pour l'homme, a su créer la science divine.
Le malheureux au monde apparu pour un jour
A grands pas vers sa tombe avance sans retour,
Né d'hier, mort demain et mis en sépulture :
Le passant foule un corps dont les vers font pâture.
D'un régime savant lui prêter le secours,
C'est à des jours comptés ajouter quelques jours.

Esca, labor, potus, somnus, mediocria cuncta [1] :
Peccat si quis in his, patitur natura moleste.
Surgere mane cito, spatiatim pergere sero ;
Hæc hominem faciunt sanum, hilaremque relinquunt [2].

EXHORTATIO SANITATIS

Testatur sapiens quod Deus omnipotens
Fundavit Physicam ; prudens hic figurat illam.
Ad finem properat qui modo natus erat ;
Nunc oritur, moritur statim, sub humo sepelitur,
Sub pede calcatur, vermibus esca datur.
Huic succurratur, quod bene quis dietatur.

1. Voy. Hippocrate, *Œuvres complètes,* trad. par E. Littré. *Des épidémies,* livre VI, section 6, § 2. Paris, 1846. In-8, t. V, p. 325. — 2. Ces vers sont un commentaire des vers 3, 4, 5 et 8 du paragraphe précédent.

La médecine, hélas! bornée en sa puissance,
Ne peut à l'infini prolonger l'existence ;
Gardien de la santé, l'art qui prévient le mal
Retient l'homme glissant vers le terme fatal.
Pour que ta vie atteigne à l'extrême veillesse,
Sois vieux, avant le temps, par tes mœurs, ta sagesse.

INFLUENCES PHYSIQUES

Air.

Respire un Air serein, brillant de pureté,
Dont nulle exhalaison ne ternit la clarté ;
Fuis toute odeur infecte ou vapeur délétère
Qui, montant des égouts, empeste l'atmosphère.

Vitam prolongat, sed non medicina perennat.
Custodit vitam qui custodit sanitatem.
Sed prior est sanitas quam sit curatio morbi.
Ars primitus surgat in causam, quo magis vigeatis.
Qui vult longinquum vitam perducere in ævum,
Mature fiat moribus ante senex ;
Senex mature, si velis esse dici.

PHYSICI INFLUXUS

De ære.

Aer sit purus, habitabilis, et bene clarus,
Nec sit infectus, nec olens fœtore cloacæ,
Alteriusque rei corpus nimis inficientis.

Vents.

De l'Aurore nous vient le Vulturne, l'Eurus,
Et le Subsolanus; Zéphir, Favonius
Soufflent à l'Occident; sur les plages lointaines
S'élèvent, nous portant leurs brises africaines,
Le Notus et l'Auster, et du Septentrion
S'élancent le Caurus, Borée et l'Aquilon.

DU RÉGIME SUIVANT LES SAISONS

Printemps.

Le Printemps et l'Été, l'Automne, enfin l'Hiver
Se partagent l'année. Humide et doux est l'air

Venti.

Sunt Subsolanus, Vulturnus, et Eurus, eoi,
Circinus occasum, Zephyrusque, Favonius afflant,
Atque die medio Notus hæret, africus Auster,
Et veniunt Aquilo, Boreas, et Caurus ab Arcto.

DE QUATUOR ANNI TEMPESTATIBUS

Ver.

Ver, Autumnus, Hiems, Æstas dominantur in anno.
Tempore vernali calidus fit aer madidusque,

Au printemps; pour saigner le moment est propice;
D'un amour modéré goûte le pur délice :
La saison te prescrit les purgatifs, les bains,
Exercice, sueur, liberté d'intestins.

Été.

L'Été sec et brûlant survient : sache qu'alors
La bilieuse humeur domine dans le corps.
Plus d'amour; des mets froids sur la table discrète;
De bains et de saignée abstinence complète;
De longs repos; ne bois qu'avec sobriété;
Le corps est desséché des jeûnes de l'été :
Un vomitif chassant les humeurs viciées
Lave de l'estomac les routes balayées.

Et nullum tempus melius fit phlebotomiæ.
Usus tunc homini Veneris confert moderatus,
Corporis et motus, ventrisque solutio, sudor,
Balnea; purgentur tunc corpora per medicinas.

Æstas.

Æstas more calet, siccat; noscatur in illa
Tunc quoque præcipue choleram rubeam dominari.
Humida, frigida fercula dentur; sit Venus extra;
Balnea non prosunt; sint raræ phlebotomiæ;
Utilis est requies; sit cum moderamine potus.
Temporis æstivi jejunia corpora siccant;
Quolibet in mense confert vomitus, quia purgat
Humores nocuos, stomachi lavat ambitus omnes.

Automne.

L'Automne est froid et sec; par ses fruits redoutable;
Aux mets chauds unis donc les bons vins sur la table.
Garde-toi de saignée et de mets farineux;
D'un amour trop ardent fuis l'excès dangereux.

Hiver.

L'Hiver, saison glacée, humide et rigoureuse,
Chargera de mets chauds la table copieuse;
Satisfais à ton aise un appétit actif;
Qu'on te saigne, mais peu; jamais de purgatif.
Mange rôtis les mets que la campagne donne;
Toute viande de poivre assaisonnée est bonne.

Autumnus.

Frigidus Autumnus siccus prohibet tibi fructus:
Humida cum calidis prosunt; vina sunt capienda;
De farinacea caveas et phlebotomia;
Proficit ac usus veneris tibi tunc moderatus.

Hiems.

Est Hiems tempus frigidum, humidum, gelidumque;
Calida cum siccis, quantum poteris, tibi tollis:
Phlebotomia modo dabitur, purgatio nulla.
De rusticis simul assatis comedemus.
Omnia carnosa bona sint mixta piperito,

Un seul rapprochement par mois te suffira,
S'il n'a rien de suspect ; sinon, il t'en cuira.
A ce prix, des docteurs l'aréopage illustre
De vie et de santé te garantit maint lustre.

DU RÉGIME SUIVANT LES MOIS

Janvier.

Janvier se réjouit de vins chauds, généreux.
L'hydromel est trop fade et rend moins vigoureux ;
Prends contre les langueurs des boissons salutaires.
Écarte les soucis et fuis les mets vulgaires ;

Et tunc venereus semel in mense valet usus :
Venereum do consilum, si lex patiatur.
Quæ si non patitur, tunc bis stultum videatur,
Hæc definivit medicorum concio tota;
Nam qui sic vivit, saluti sit sibi vita.

DE MENSIBUS

Januarius.

In Janc claris calidisque vinis [1] potiaris;
Lædit enim medo tunc potus, ut bene credo [2];
Ne tibi languores sint, aptos sume liquores;
Nec nimium cogita; communia fercula vita.

1. Les manuscrits portent *cibis;* mais il faut évidemment lire *vinis*. — 2. Voy. DU CANGE, *Gloss. med. et inf. lat.* sub voce *medo*. Les manuscrits de l'École de Salerne ont : *Cedit... potatus bene credo.*

Les bains sont bienfaisants ; bois sans faire d'excès ;
Les mets chauds en janvier méritent leur succès.

Février.

La fièvre, en Février, se glisse dans tes veines.
Pour écarter le froid n'épargne pas tes peines ;
De boissons, de mets chauds emprunte le secours.
Oie, aneth et poirée entretiendront tes jours ;
Arrose-les de vin. Ta santé souffre-t-elle ?
Fais-toi saigner au pouce, adieu le mal rebelle.

Mars.

Mars, rouvrant des humeurs les sources jaillissantes,
Enfante dans le corps cent douleurs renaissantes.
Aux veines garde-toi de dérober leur sang,
Mais de racines bois le suc rafraîchissant.

Balnea sunt grata ; sed potio sit moderata.
Escas per janum calidas est sumere sanum.

Februarius.

Nascitur occulta febris Februo tibi multa :
Potibus et escis, si caute vivere velis,
Tunc cave frigora ; de pollice sume cruorem.
Si comedis betam [1], nec non anserem [2] vel anethum [3],
Potio sumetur ; in pollice tunc minuatur.

Martius.

Martius humores pandit, generatque dolores.
Venas non pandes ; radices sedulo mandes ;

1. *Beta vulgaris.* — 2. *Anser anas.* — 3. *Anethum graveolens.*

Plonge-toi lentement dans de chaudes étuves
Qui raniment ta force à leurs tièdes effluves.
Des mets avec leur jus, des aliments sucrés
Réparent la vigueur d'estomacs délabrés.

Avril.

Quand Avril fleurissant vient rajeunir le monde,
Quand s'entr'ouvre le sein de la terre féconde,
Tout revit. Le sang pur se gonfle en bouillonnant ;
Dégage alors le ventre, au pied soustrais du sang.

Mai.

Tu pourras en ce mois te purger à loisir ;
Fais-toi saigner ; des bains goûte le doux plaisir,

Sume cibum modice coctum ; si placet, jure.
Balnea sint assa, nec dulcia sint tibi cassa.

Aprilis.

Se probat in vere Aprilis vires inhabere ;
Cuncta renascuntur ; pori terræ aperiuntur.
In quo calefit sanguis recensque recrescit.
Venter solvendus, cruor pedis est minuendus.

Majus.

Majo secure laxari sit tibi curæ ;
Scindatur vena ; sic balnea dantur amœna :

Parfume l'eau des bains d'un arome sauvage;
L'absinthe en lotion est utile au visage.

Juin.

L'hydromel trouble en Juin le cerveau du buveur;
Du houblon fermentant crains la jeune liqueur;
Prends la verte laitue et bois l'eau des fontaines,
La bile malfaisante évitera tes veines.

Juillet.

La saignée en Juillet est chose redoutable;
Ne charge pas de vin un viscère irritable;

Cum validis rebus sint balnea, vel cum speciebus.
Absinthi [1] lotio; edes cocta lacte caprino [2].

Junius.

In Junio gentes perturbat medo bibentes;
Atque novellarum fuge potum cerevisiarum.
Re noceat cholera valet ita refectio vere :
Lactucæ [3] frondes ede; jejunus bibe fontes.

Julius.

Cui vult solamen Julius præbet hoc medicamen :
Venam non scindas, nec ventrem potio lædat;

1. *Artemisia absinthium.* — 2. Je crois que ce vers signifie : On fera des lotions avec l'absinthe; on mangera des légumes cuits avec du lait de chèvre. — 3. *Lactuca sativa.*

Abrège ton sommeil : fuis les bains, le plaisir,
Et de sauge et d'aneth compose un élixir.

Août.

Pour garder en ce mois un tempérament sage,
Dors peu, crains la fraîcheur, de l'amour fuis l'usage,
Abandonne les bains, fais de sobres repas,
Évite la saignée et ne te purge pas ;
De vins, de lotions crains la suite fatale ;
Surtout qu'aucun mets chaud à tes yeux ne s'étale.

Septembre.

Que Septembre en tes mains prodigue ses fruits mûrs,
Poires, pommes, raisins, lait de chèvre et vins purs ;

Somnia compescat et balnea cuncta pavescat,
Ac Veneris vota ; sit salvia [1] ; anethum nota.

Augustus.

Quisquis sub Augusto vivat moderamine justo,
Raro dormitet; frigus, coitum quoque vitet;
Balnea non curet, nec multa comestio ducet;
Nemo laxari debet, nec phlebotomari;
Potio vitetur ac lotio nulla paretur;
Hic calidos vitare cibos hoc mense nocivos.

September.

Fructus maturi Septembri sunt valituri,
Et pyra [2] cum vino, poma [3] cum lacte caprino;

1. *Salvia officinalis.* — 2. *Fructus Pyri communis.* — 3. *Fructus Pyri Mali.*

Qu'un doux jus dans ton sang coule et le renouvelle,
Fais-toi saigner au bras ; mange amande nouvelle.

Octobre.

Qu'Octobre en tes celliers verse ses vins nouveaux,
Entasse autour de toi gibier, oiseaux, chevreaux ;
Mange autant qu'il te plaît sans charger tes viscères,
Que lasserait l'abus d'aliments salutaires.
Mange et le lait de chèvre et le lait de brebis,
En disques savoureux, épaissis et durcis.

Novembre.

Observe de Novembre un précepte formel :
Mange miel et gingembre, et bois doux hydromel.

Atque diuretica tibi potio fertur amœna.
Tunc venam pandes, species cum semine mandes.

October.

October vina præstet, cibos atque ferinos ;
Nec non arietina caro valet et volucrina.
Quatenus vis comede ; sed non præcordia læde.
Lac ede caprinum, caryophyllum lacque ovinum.

November.

Ipsa Novembri dat regula : medoque bibatur,
Spica recipiatur, mel, zingiber comedatur.

De l'amour et des bains néglige la pratique
Qui rend l'époux débile et la femme hydropique.

Décembre.

Les mets chauds en ce mois sont chose capitale ;
Point de choux. Qu'on te saigne à la veine frontale.
Les lotions du corps n'ont pas d'utilité.
Bois sec, mange faisans avec sécurité.
Contre le froid piquant couvre avec soin ta tête,
Au mal le cinnamome et s'oppose et l'arrête.

POUR FORTIFIER LE CERVEAU,

POUR RÉCRÉER LA VUE ET LES AUTRES ORGANES.

D'eau froide, en te levant, baigne au matin tes yeux ;
Frotte avec soin tes dents, et peigne tes cheveux :

Balnea cum venere tunc nullum constat habere ;
His vir languescit, mulieris hydrops quoque crescit.

December.

Sanæ sunt membris calidæ res mense Decembri ;
Caulis [1] vitetur ; capitalis vena secetur ;
Lotio sit rara, sed phas [2] et potio cara ;
Frigore sæpe tegas caput ut sanus ibi degas.
Ut minus ægrotes, cinnamoma reposita potes.

CONFORTATIO MEMBRORUM

CONFORTATIO CEREBRI, RECREATIO VISUS, LOTIO MANUUM.

Lumina mane manus surgens lavet unda.
Hac, illac modicum pergat, modicum sua membra

1. *Brassica oleracea.* — 2. *Phasianus.*

Tes membres, par la marche, exerçant leur souplesse,
Tu rends à l'âme, au corps, la force et l'allégresse.
Chauffe-toi, hors du bain ; saigné, rafraîchis-toi ;
Après tes repas, marche, ou bien demeure coi.
Le cristal d'une eau pure et l'herbe des campagnes
Charme et repose l'œil : gagne donc les montagnes,
Au lever de l'aurore ; à midi, les berceaux [seaux.
Et l'ombre des grands bois ; au soir, les clairs ruis-
De ces objets mouvants les teintes azurées,
De violet, de pourpre, ou de vert colorées,
Apaisent l'œil ravi par leur calme beauté.
Laver souvent ses mains profite à la santé :
Au sortir des repas suis un facile usage
Qui te ménagera toujours double avantage : [çants,
Des mains propres d'abord, puis des yeux plus per-
Grâce aux nerfs raffermis dans leurs ressorts puissants.

Extendat, crines pectat, dentes fricet ; ista
Confortant cerebrum, confortant cætera membra.
Lote, cale ; sta, pranse, vel i ; frigesce, minute.
Fons, speculum, gramen, hæc dant oculis relevamen.
Mane petas montes ; medio nemus ; vespere fontes.
  Sero frequentemus littora, mane nemus.
Hi præsertim oculos recreant, visumque colorant :
Cœruleus, viridisque et janthinus [1], addito fusco.
  Si fore vis sanus ablue sæpe manus,
Lotio post mensam tibi confert munera bina :
Mundificat palmas et lumina reddit acuta.
  Est oculis sanum sæpe lavare manum.

1. *Color violaceus.*

CONDITIONS D'UNE VIE AGRÉABLE

Recherche des beaux vers le charme adoucissant,
L'enjoûment de la femme, et l'attrait caressant,
Tout ce qui rend la vie et plus douce et plus belle;
Fuis des procès bavards la lenteur immortelle.
Revêts d'habits nouveaux les riantes couleurs,
D'une aimable maîtresse implore les faveurs.
Sieds-toi, non sans amis, à table savoureuse,
Bois du vin qui te plaît la coupe généreuse.
Veux-tu de tes plaisirs prolonger le succès ?
Du vice et de la table évite les excès.

SOMMEIL

EN QUEL TEMPS ET COMMENT IL FAUT DORMIR.

Six heures de Sommeil, c'est la bonne mesure
Pour l'homme vieux ou jeune; au paresseux, l'usure

LÆTIFICANTIA

Carmina lætificant animum, persæpe jocosa
Femina; jucunda cole, desere litigiosa :
Sæpe tibi vestis novitas sit speciosa,
Interdumque thoro sit amica tibi generosa.
Fercula sic sapias, et pocula sume morosa;
Indulgere gulæ caveas, contemne gulosa;
Vivere morose studeas, fugias vitiosa.

SOMNUS

TEMPUS ET MODUS DORMIENDI.

Sex horis dormire sat est juvenique senique;
Septem vix pigro, nulli concedimus octo.

D'une heure encor s'accorde avec peine ; jamais
La mollesse de moi n'obtient plus longs délais.
Que, sept heures, votre œil pour le sommeil se ferme ;
Neuf heures, j'y consens ; ne passez point ce terme.
Réglez votre sommeil aux heures de la nuit ;
C'est le mieux : si la règle à votre santé nuit,
Prolongez-en le cours quand renaît la lumière.
Mieux vaut dormir le jour que, par rigueur austère,
Priver ses membres las d'un repos précieux.
Le sommeil du matin est plus délicieux.
Tout être de sommeil veut sa juste mesure ;
Trop de repos fait mal. Détestable posture,
Le coucher sur le dos est rejeté par vous ;
Le coucher sur le ventre est bon contre la toux,

Ad minus horarum septem fac sit tibi somnus,
Si licet ad nonam, nunquam ad decimam licet horam [1].
Si potes, ad noctis normam rege tempora somni ;
Si natura dolet, lucis primum adde trientem ;
Præstat enim dormire die, quam membra quiete
Frustrare ; et lucis pars prima aptissima somno est.
Utilis est somnus moderatus cuique animali,
At nimium diuturna quies mala plurima profert.
Pessima forma recumbendi est dormire supinus,
Utilis est tussi prona, sed lumina lædit ;

1. Ces deux vers sont une rédaction plus libérale des deux vers précédents.

Mais il blesse les yeux où le sang se déverse.
Sur l'un ou l'autre flanc que le sommeil vous berce :
Si le flanc droit d'abord est par vous adopté,
Plus tard, jusqu'au réveil, vous changez de côté.

SOMMEIL DE JOUR.

Ne dormez pas le jour, ou bien ne dormez guère.
De ce fâcheux sommeil le cortège ordinaire,
Fièvre, langueur, migraine, assiègerait vos pas,
Et le catarrhe aussi ne vous lâcherait pas.
D'un tel sommeil pourtant si vous avez l'usage,
Goûtez-en le plaisir, sans craindre un grand dommage,
Pourvu qu'il soit très-bref, et surtout des repas
Que le moment choisi ne le rapproche pas.

In latus alterutrum præstat se præbere somno
Intentum, et, si nihil prohibet, latus elige dextrum.
In dextro latere somnus tuus incipiatur;
Ad latus oppositum finis tibi perficiatur.

SOMNUS MERIDIANUS.

Sit brevis, aut nullus somnus tibi meridianus :
Febris, pigrities, capitis dolor atque catarrhus,
Quatuor hæc somno veniunt mala meridiano.
Si quis forte cupit somno indulgere diurno,
Si consuevit ita, minus illi culpa nocebit;
Dummodo non longus somnus, nec proximus escæ;
Sed brevis, capite recto sumetur, et ipsi

Dormez la tête haute. Un somme est redoutable,
Dans les mois pourvus d'R, au sortir de la table ;
S'ils finissent en US [1], il n'offre aucun danger.
Que le plus léger bruit rompe un sommeil léger.

TEMPS DE L'AMOUR

Le printemps de l'Amour est la saison propice ;
L'hiver permet encore un si doux sacrifice ;
L'automne, en l'exigeant, assure la santé.
Mais au printemps languit l'appétit rebuté ;
L'hiver refroidit vite un amour éphémère ;
L'automne trop souvent nous ravit la lumière.
L'amour est salutaire avec sobriété ;
Impur, il est fatal et détruit la santé.

Qui dormit, liceat sonitu finire modesto.
Mensibus in quibus R, post prandia somno fis æger,
Mensibus in quibus US [1], somnus post prandia bonus.

DE TEMPORE COEUNDI

Vere coire juvat ; hiems quoque tempore confert ;
Sanus in autumno si tu vis fore coito.
Prima cibum, coitum necat altera, tertia lucem.
Prolongat vitam coitus moderamine factus
Quibus sit licitus ; e contra valde nocivus.

1. Pour comprendre le sens de ce précepte, il faut se reporter à la terminaison des mois latins.

DES EXCRÉMENTS

DES VENTS ET DE L'URINE.

Pissez six fois par jour, et dans le même temps
Rendez deux ou trois fois les plus gros excréments.
De péter en pissant ne faites pas mystère,
C'est un ancien usage, aux reins fort salutaire;
Pratiquez-le sans honte, ou bien, dans l'intestin,
Reste un gaz malfaisant rapporté du festin.
En grande pompe un roi traversât-il la ville,
Occupé de pisser, demeurez immobile.
Ta main, pressant ton ventre, empêchera souvent
Qu'il ne s'y loge à l'aise et n'y séjourne un vent;
Aux replis d'intestin sa nuisible présence
D'un mal long et secret peut hâter la naissance.

EGESTIO

VENTOSITAS ET MICTURA.

In die mictura vicibus sex fit naturalis;
Tempore bis tali, vel ter, fit egestio pura.
Non cesses mingens, si rex processerit iens.
Antiquo more mingens pedis absque pudore :
Mingere cum bombis res est saluberrima lombis.
Non ventrem stringens, retines bombum veteratum;
Nam ventum retinens, nutris morbum veteratum.

DE L'USAGE DES BAINS

Veux-tu, robuste, atteindre à la verte vieillesse,
Des préceptes suivants pratique la sagesse :

DE USU BALNEORUM

Si vitare velis morbos et vivere sanus,
Hæc præcepta sequi debes, aliosque docere :

1. Chez les anciens, un bain pris selon les règles ne consistait pas seulement en une immersion dans l'eau, mais il se composait de quatre parties ou quatre actes, lesquels correspondaient chacun à un compartiment spécial de l'établissement des bains, établissement auquel on donnait le nom de *thermæ* ou de *balineæ* s'il était public, et celui de *balneum* s'il était privé (fig. 2).

Le premier acte du bain s'accomplit soit dans le *laconicum* (fig. 2, C), consistant en une étuve sèche ou en un bain d'air chaud et sec. C'était une coupole de forme arrondie, s'appuyant par le bas sur une espèce de four, et qui recevait la chaleur à la fois à travers la voûte du four, et aussi par une communication plus ou moins directe entre l'air échauffé de ce four et celui de l'intérieur.

Le second acte du bain s'accomplissait dans le *caldarium* et consistait dans un véritable bain d'eau chaude. Le caldarium (fig. 2, B) reposait sur le fourneau ou hypocausis et ne comprenait quelquefois, au moins dans les bains privés, qu'une baignoire pour une seule personne (fig. 3). Souvent, au contraire, il comprenait deux espèces de réservoirs d'eau chaude, appelés l'un *labrum*, l'autre *alveus* ou *piscina* (fig. 4).

Le troisième acte du bain s'accomplissait dans le *frigidarium*, qui ne contenait qu'un seul réservoir d'eau froide.

Le quatrième acte se passait dans le *tepidarium*, pièce où l'on entretenait une température modérée, mais où il ne se trouvait aucune espèce de baignoire ou de réservoir d'eau. Pour plus de détails, voy. Oribase, *Œuvres*, trad. Daremberg, Paris, 1854, tome II, p. 865.

Ne va pas boire à jeun quand tu descends du lit;
Que ton front découvert redoute un froid subit
Ou d'un soleil ardent l'atteinte meurtrière.
Une fraîche blessure, une fièvre, un ulcère,
Douleur de tête ou d'yeux, l'estomac irrité
Ou vide d'aliments, l'air pesant de l'été,
Te prescriront de bains un entier sacrifice.
Cherche dans la saignée un prompt et sûr office.
Le bain, après la table, épaissit, mais avant
Il amaigrit le corps; sec, il est échauffant [1],
Mais humide il engraisse. Au sortir de la table,
Pour l'estomac rempli le bain si redoutable,
Quand les mets sont passés, n'a rien de dangereux.
Le repos après bain ou commerce amoureux,
De peur d'épuisement, doit toujours se prescrire.
Si tu tiens à tes yeux, garde-toi lors d'écrire;

Lotus, jejunus, post somnum non bibes statim;
Detecto capite sub frigore non gradieris,
Nec sub sole; tibi sunt quia hæc inimica.
Rheuma, dolor capitis, oculus flens, ulcera plagæ,
Repletus venter, densa æstas, balnea vetent.
Balnea post mensam crassant, sed ante macrassant,
Humida pinguescunt, ast arida sæpe calescunt.
Ventre repleto, balneum intrare caveto,
Sed cum decoctus fuerit cibus, ipsum habeto.
Si fornicasti, vel balnea si visitasti,
Non debes scribere, si vis visum retinere.

1. ***Arénation***, bain de sable usité chez les anciens. Consultez, dans le ***Dictionnaire général des eaux minérales et de l'hydrologie médicale***, par MM. Durand-Fardel, Le Bret, Lefort, l'article Arénation. ***Paris***, 1860, t. I, p. 115.



Fig. 2. — Coupe d'un bain antique, d'après une peinture trouvée dans les bains de Titus à Rome.

A, fourneau ou hypocausis; B, caldarium; C, laconicum; D, tepidarium ou apodyterium; E, vraisemblablement frigidarium; F, elæothesium; *a*, réservoir d'eau chaude; *b*, réservoir d'eau tiède; *c*, réservoir d'eau froide; *d*, communication entre le fourneau et le laconicum; *e*, labrum; *s*, strigil (d'après Vitruve, édit. de Marini).



Fig. 3. — Baignoire pour une seule personne (d'après Casali, dans Gronov. *Thes. antiq. græc.*).

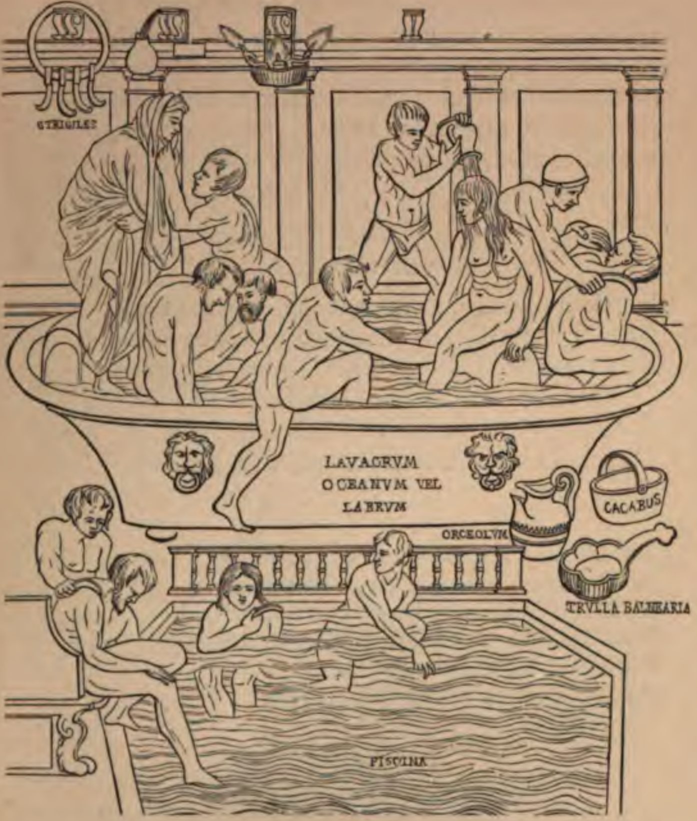


Fig. 4. — Caldarium avec le *labrum* et la *piscina* ou *alveus* (d'après Mercuriali, *De arte gymnastica*).

Garde-toi bien encor (le conseil en est sain)
De boire ou de manger, dès que tu sors du bain.
Eau de mer pour le corps est âcre et desséchante;
Eau de lotion, froide; eau de fleuve, astringente.
Ne siège pas longtemps au bain chaud apprêté,
Un tel contact, du corps accroît l'humidité.

DES REPAS

AVANT ET APRÈS LE REPAS.

Jamais ne mange, avant que ton estomac vide
De nouveaux aliments marque un désir avide.
A ce signe évident l'appétit se connaît :
La salive abondante en la bouche renaît.
Contre ventre affamé les raisons sont frivoles,
Tu perds à discourir ton temps et tes paroles.

Balneo peracto non immediate cibato;
Dimittas potum, nam expertis est bene notum.
Æquoreum lavacrum desiccat corpora multum,
Dulcis aqua stringit, infrigdat membra lavacrum.
Balnea sunt calida, sit in illis sessio parva,
Corporis humiditas ne continuetur in illis.

CIBATIO

DISPOSITIO ANTE ET POST CIBI SUMPTIONEM.

Tu nunquam comedas, stomachum nisi noveris esse
Purgatum, vacuumque cibo quem sumpseris ante;
Ex desiderio poteris cognoscere certo.
Hoc tibi sit signum : subtilis in ore saliva.
Inanis venter non audit verba libenter.

ORDRE DU DÎNER.

Commence avec la viande un dîner que termine
La tasse de café, liqueur chaude et divine;
Crains l'esprit enivrant, distillé du raisin,
Qui caresse d'abord, puis brûle l'intestin.
Cesses-tu de manger? affermis ta gencive,
En mâchant une croûte. Une flamme trop vive
Dans un ardent foyer nuit après le repas;
Reste assis et tranquille, ou marche mille pas.

RÈGLES GÉNÉRALES POUR TOUS LES REPAS.

Un Repas te nuira, s'il n'est dans ton usage :
D'aliments étrangers, fruit, poisson, ou breuvage,
Crains la saveur perfide, et défends ta santé
De l'ivresse fréquente et du vin frelaté.

ORDO CŒNÆ.

Præludant offæ [1], præcludant omnia coffæ.
Dulciter invadet, sed duriter ilia radet
Spiritus ex vino quem fundit dextra popino.
Sit tibi postremus panis in ore cibus.
Non juvat a pastu sumpto flagrantior ignis.
Post cœnam stabis aut passus mille meabis.

GENERALES REGULÆ CIBATIONIS.

Si non consuesti Cœnam, cœnare nocebit [2].
Res non consuetas, potus, cibos peregrinos,
Pisces et fructus, fuge crebras ebrietates.

1. *Placenta farinacea.* — 2. Voyez Hippocrate, *Œuvres complètes,* traduites par E. Littré. *Du régime dans les maladies aiguës,* § 9. Paris, 1840, t. II, p. 283 et suiv.

Boire après chaque mets est un précepte utile,
Auquel applaudira ton estomac docile.
Ne bois jamais sans soif, ne mange pas sans faim :
L'excès en ces deux points enfante un mal certain.
Consulte la raison, et, si tu m'en veux croire,
Quand tu quittes le bain, souviens-toi de peu boire.
Instruit des soins à prendre, un médecin prudent
Les trace avec méthode, et des écueils défend
Son client rassuré. D'une table modeste,
Convive rarement (la chose est manifeste)
Sortit malade, au lieu qu'un repas somptueux
Attire et médecins et cent maux avec eux.
Ne prends, que pour céder à prière trop forte,
Des mets très-différents, des vins de mainte sorte;

Omnem post esum bibere, ne te fore læsum.
Qui possit vere debet hæc jussa tenere :
Non bibe ni sitias, et non comedas saturatus;
Est sitis atque fames moderata bonum medicamen;
Si super excedant, important sæpe gravamen.
Cures quando bibes; sanus post talia vives.
Quandocumque potes parce; post balnea potes.
Quale, quid et quomodo, quantum, quoties, ubi, quando;
Ista notare cibo debet medicus dietando [1].
Cœna brevis, vel cœna levis fit raro molesta;
Magna nocet; medicina docet, res est manifesta.
Nunquam diversa tibi fercula neque vina
In eadem mensa, nisi compulsus, capienda.
Si sis compulsus, tolle quod est levius.

1. J'ai corrigé ces deux vers en combinant les leçons d'Ackermann et de plusieurs manuscrits.

Crains du lait et des vins le mélange odieux :
Sinon, sur toi la lèpre étend son voile affreux.
Avant les mets servis comme en quittant la table,
Lave tes mains selon l'usage respectable.
Nul écart de régime, à moins que ta santé
N'approuve un changement qu'elle-même a dicté.
Le malaise suivrait, Hippocrate l'atteste,
Du régime adopté le changement funeste.
Un régime uniforme, excellent médecin,
Surpasse des docteurs l'art et le savoir vain.
Pauvres, de simples mets couvrez la pauvre table,
Le régime est pour vous un repas délectable.
Un superbe festin gâte les estomacs,
Tandis qu'un sommeil pur suit un léger repas.
La santé se conserve avec l'économie;
La lourde gourmandise abrège et rompt la vie.
Un médecin l'a dit : Le sage ne meurt pas,
Qui jamais ne s'assit qu'à modeste repas.

Si sumis vina simul et lac, sit tibi lepra.
O puer ante dabis aquam; post prandia dabis.
Omnibus assuetam jubeo servare diætam.
Approbo sic esse, ni sit mutare necesse.
Est Ypocras testis, quoniam sequitur mala pestis;
Fortior est meta medicinæ certa diæta;
Quam si non curas, fatue regis et male curas.
Pauperibus sanæ sint escæ quotidianæ;
Cœna completa completur tota diæta.
Ex magna cœna stomacho fit maxima pœna;
Ut sis nocte levis, sit tibi cœna brevis;
Pone gulæ metas ut sit tibi longior ætas;
Ut medicus fatur : parcus de morte levatur.

Es-tu seul? Baigne d'eau ta bouche et ton visage,
Ta face uniquement, si quelqu'un t'envisage.

DES REPAS AUX DIVERSES SAISONS.

Au printemps mange peu, fuis un fatal excès;
Crains de l'été brûlant les innombrables mets;
Crains l'automne homicide et ses fruits redoutables;
L'hiver, puise sans peur à d'abondantes tables.

DE LA BOISSON

BOISSON AMIE DE LA SANTÉ.

Souviens-toi, le conseil importe aux estomacs,
De boire fréquemment, mais peu dans les repas.
Prélude à tout festin en te versant rasade;
Boire entre tous les mets est un excès maussade.

Os extra madefac, dum pluribus associatus;
Si solus fueris, potes interiora lavare.

VICTUS RATIO SECUNDUM ANNI TEMPORA.

Temporibus veris modice prandere juberis,
Sed calor æstatis dapibus nocet immoderatis;
Autumni fructus caveas ne sint tibi luctus;
De mensa sume, quantum vis, tempore brumæ.

DE POTU

POTUS AD TUENDAM VALETUDINEM CONFERENS.

Inter prandendum sit sæpe parumque bibendum;
Ut minus ægrotes non inter fercula potes;
Ut vites pœnam de potibus incipe cœnam.

Après chaque œuf, avale une coupe sans peur;
Ainsi de l'estomac tu préviens la torpeur :
Du poids alourdissant des mets il se soulage,
Et digère aisément mets solide ou breuvage.
Le vin trop capiteux brûle et dessèche un corps
Dont la bile allumée irrite les ressorts;
Et l'intestin, dit-on, s'enflamme et se resserre;
Mais qu'un peu d'eau s'y mêle, il devient salutaire.
Le vin blanc est plus doux, il est plus nourrissant.
Trop fêté, le vin rouge échauffera le sang,
Troublera de la voix la pureté limpide.
Un vin trop excitant produit la lèpre aride;
Trempe donc toujours d'eau ce nectar si vanté.
Veux-tu, sage et discret, ménager ta santé,
Apprends à boire peu; plus discret et plus sage,
Des chaînes de Vénus dédaigne l'esclavage.

Singula post ova, pocula sume nova.
Vinum corde vetus corpus desiccat et urit,
Et choleram nutrit; ventrem constringere fertur;
Si jungas aquam moderanter, corpora nutrit.
Sæpe bibendo parum, pondus laxas epularum,
Et liquor ipse tibi proderit, atque cibus.
Sunt nutritiva plus candida dulcia vina.
Si vinum rubeum nimium quandoque bibatur,
Venter stipatur, vox limpida turbificatur,
Vinum lymphatum generat lepram cito potum;
Illud ergo convenit non sumere, ni bene mixtum.
Si vis perfecte, si vis te vivere recte,
Disce parum bibere, sis procul a venere.

Le soir, par aventure, as-tu bu trop de vin ?
Pour guérir cet excès, bois encor le matin.
Si le vert gazon pousse aux gouttes de la pluie,
La langue au vin jaseur s'humecte et se délie,
L'esprit naît de l'étude et meurt d'oisiveté,
Le fruit succède aux fleurs, le deuil suit la gaîté.
Pour vaincre un enroûment, bois, en fait de liquide,
Le vin qu'absorbe l'oie ou le canard avide.

Le meilleur vin.

Le Vin dans les humeurs verse son influence :
Est-il noir? dans le sang il répand l'indolence.
J'estime un vin mûri, dont la chaude liqueur
Fait sauter le bouchon et ravit le buveur;

Si tibi serotina noceat potatio vini,
Hora matutina rebibas, et erit medicina.
Post vinum verba, post imbrem nascitur herba ;
Post studium scire, post otia multa perire;
Post florem fructus sequitur, post gaudia luctus.
Si vox est rauca, bibe vinum [1] quod bibit aucha.

Melius vinum.

Gignit et humores melius Vinum meliores.
Si fuerit nigrum, corpus reddet tibi pigrum.
Vinum sit clarum, vetus, subtile, maturum,
Ac bene lymphatum, saliens, moderamine sumptum.

1. Il va sans dire que c'est de l'eau qu'il s'agit. — *L'École de Salerne* n'est pas avare de jeux de mots.

Quand sa vertu dénote une illustre vieillesse,
De ses dons généreux usons avec sagesse.
Je cherche dans un vin le brillant, la couleur;
J'y cherche plus encor le bouquet, la chaleur;
Je veux qu'il ait du corps, une teinte écarlate,
Que pétillant, mousseux, en écume il éclate.
A l'écume le vin se jugera d'abord :
Bon, elle reste au centre, et, mauvais, court au bord.

Effets du bon vin.

Le bon Vin au vieillard rend vigueur de jeunesse;
Au jeune homme un vin plat prête un air de vieillesse.
Le vin pur réjouit le cerveau contristé
Et verse à l'estomac un ferment de gaîté.
Il chasse les vapeurs et les met en déroute,
Des viscères trop pleins il dégage la route,

Dum saltant atomi, patet excellentia vini.
Vina probantur odore, sapore, nitore, colore.
Si bona vina cupis, quinque F plaudentur in illis :
Fortia, formosa, fragrantia, frigida, fusca.
Vinum spumosum, nisi defluat, est vitiosum.
Spuma boni vini in medio est, in margine pravi.

Vini subtilis effectus.

Vinum subtile facit in sene cor juvenile;
Sed vinum vile reddit juvenile senile.
Dat purum vinum tibi plurima commoda : primum
Confortat cerebrum, stomachum reddit tibi lætum,
Fumos evacuat, et viscera plena relaxat;

De l'oreille plus fine aiguise les ressorts,
Donne à l'œil plus d'éclat, plus d'embonpoint au corps,
De l'homme plus robuste allonge l'existence,
Et des sens engourdis réveille la puissance.

Danger du vin pour un malade.

Quand ton ami se plaint d'un estomac sensible,
Ne verse pas au mal une coupe nuisible.

Bonne potion.

Si la Sauge ou la Rue en ta coupe est versée,
Vide-la hardiment : ton ivresse est chassée.
Du rosier la fleur jointe à des vins généreux
Affranchira ton cœur du tourment amoureux.

Acuit ingenium, visum nutrit, levat aures,
Corpus pinguificat, vitam facit atque robustam.

Vinum cardiaco nocivum [1].

Numquam cardiaco cyathum missurus amico.

Bona potio.

Salvia cum Ruta [2] faciunt tibi pocula tuta :
Adde rosæ [3] florem, minuit potenter amorem.

1. Ce vers est cité par Magister Bartholomæus dans le traité *De curatione ægritudinum.* Voy. *Collect. Salernitana,* t. I, p. 237 (*De passione cardiaca*) : Dabis etiam subtilissimum vinum, de quo dixit auctor : Nunquam, etc. — 2. *Ruta graveolens.* — 3. *Rosa centifolia.*

Effets nuisibles du vin nouveau.

Au cœur le Vin nouveau provoque la chaleur,
Mais il monte au cerveau du confiant buveur,
Et de vapeur confuse il étourdit sa tête :
D'urine un flot soudain coule et plus ne s'arrête.
Tout vin, en général, échauffe, appesantit;
D'ivresse plus rapide un vin noir abrutit;
Il charge l'estomac, le trouble, le resserre,
Irrite l'intestin et brûle ce viscère.

Vin doux.

Le Vin doux de l'urine accélère le cours,
Du ventre qu'il dégage arrondit les contours,
Et du foie obstruant les vaisseaux engorgés,
Engendre des calculs dans la bile logés.

Vini novi effectus.

Dant nova pectori majorem Vina calorem;
Urinam procurant, capiti nocumenta ministrant.
Sunt calefactiva generaliter omnia vina.
Ebrius efficitur citius potans vina nigra;
Ventres constringunt, urunt, et viscera lædunt.

Mustum.

Provocat urinam Mustum, cito solvit et inflat;
Hepatis enphraxin, splenis generat lapidemque.

Bière.

La Bière qui me plaît n'a point un goût acide;
Sa liqueur offre à l'œil une clarté limpide.
Faite de grains bien mûrs, meilleure en vieillissant,
Elle ne charge point l'estomac faiblissant;
Elle épaissit l'humeur, dans les veines serpente
En longs ruisseaux de sang, nourrit la chair, augmente
La force et l'embonpoint; l'urine accroît son cours;
Et du ventre amolli se gonflent les contours.

Café.

Il invite au sommeil ou bien le met en fuite,
Guérit maux d'estomac et migraine maudite,

Cerevisia.

Non sit acetosa Cerevisia, sed bene clara,
De validis cocta granis satis ac veterata [1];
De qua potetur, stomachus non inde gravatur.
Grossos humores nutrit cerevisia; vires
Præstat, et augmentat carnem, generatque cruorem;
Provocat urinam, ventrem quoque mollit et inflat.

Coffæum.

Impedit atque facit somnos, capitisque dolores
Tollere Coffæum novit, stomachique vapores;

1. Alii : humulata.

D'une urine abondante il provoque le cours,
Et du flux menstruel il rapproche les jours :
Choisis donc avec soin une graine odorante,
Peu brûlée, et l'écrase en liqueur enivrante.

Vinaigre.

Il dessèche beaucoup et refroidit un peu,
De bile noire au corps il allume le feu,
Il agace les nerfs, amaigrit, exténue,
Et du sperme amoindrit la semence ténue.

Cidre et poiré.

Plaines et champs fameux de l'antique Neustrie,
Des Pommiers, des Poiriers ô féconde patrie,
De tes riches pressoirs le doux jus si vanté
Prodigue à tes enfants la graisse et la santé.

Urinare facit; crebro muliebria movit.
Hoc cape selectum, validum, mediocriter ustum.

Acetum.

Infrigidat modicum, sed plus desiccat Acetum :
Emaciat, macerat, melan [1] dat, sperma minorat;
Siccos infestat nervos et pinguia siccat.

Liquores e pomo et e pyro.

Jam sua Neustriaci jactent Pyra Pomaque campi,
De quibus elicies mustum, calidosque liquores;
Quod si sorbebis, pinguesces atque valebis.

1. Apocope, pour *melancholiam.*

Hydromel.

Bienfaisant Hydromel, ta suave liqueur
Dégage l'intestin et ranime le cœur,
Et, resserrant le cours d'une veine trop pleine,
Donne à la voix plus pure un charme qui m'entraîne.

Eau comme boisson.

L'eau, fatale boisson, nuisible en un repas,
Refroidit l'estomac qui ne digère pas :
Bois-en, soit, mais très-peu, si la soif te talonne ;
Assez, pas trop : ainsi la sagesse l'ordonne.

Medo.

O dulcis Medo, tibi pro dulcedine me do [1] !
Pectus mundificas, ventrem tu, medo, relaxas.
Hoc dicit medo : qui me bibit hunc ego lædo ;
Hoc sic vult medo : cum confestim sibi me do,
Stringit medo venam et vocem reddit amœnam.

Potus aquæ.

Potus aquæ sumptus fit edenti valde nocivus.
Hinc friget stomachus, crudus et inde cibus.
Si sitis est, bibe quod satis est, ne te sitis urat ;
Quod satis est, non quod nimis est, sapientia curat.

1. Nous n'avons pas cherché à rendre ce jeu de mots intraduisible, répété deux fois en quatre vers.

D'une eau trop abondante en l'estomac noyé,
Ne va pas submerger l'aliment délayé.
Pour éteindre le feu de ta soif dévorante,
Ne bois pas à longs traits une eau froide et courante,
D'un peu d'eau fraîche humecte un gosier irrité.
Au tempérant buveur, inspirant la gaîté,
Dissolvant et cuisant tous mets, l'eau pluviale,
Propice à la santé, ne craint pas de rivale.
La source, à l'est coulant, se boit avec plaisir;
Descend-elle au midi? réprime ton désir.

NATURE ET QUALITÉS DES ALIMENTS

ALIMENTS NOURRISSANTS.

Vin rouge, œufs frais, purée et coulis gras, d'un corps
Nourri solidement accroissent les ressorts.

Potus aquæ nimium stomachum confundit et escas.
Si sitiant homines calidi potare fluentem,
Temporis ardore, modice tunc frigida detur.
Est pluvialis aqua super omnes sana, lætosque
Reddit potantes; bene dividit et bene solvit.
Est bona fontis aqua, quæ tendit solis ad ortum,
Sed, ad meridiem tendens, aqua nocet omnis.

CIBORUM NATURA AC VIRES

CIBI MULTUM NUTRITIVI.

Ova recentia [1], vina rubentia, pinguia jura,
Cum simila pura, naturæ sunt valitura.

1. Alii : trementia.

Un léger incarnat fleurira ton visage,
Si pour mets tu choisis pain de froment, laitage,
Cervelle, chair de porc, nouveau fromage, œufs frais,
Moelle, tous aliments savoureux au palais;
Vins sucrés; au dessert, les grappes de la treille,
Et les fruits du figuier, mûrs, à face vermeille.
Adopte, à mon avis, pain frais et vin très-vieux,
Chair jeune et vieux poisson, tu t'en porteras mieux.
Du pain frais rempli d'yeux, un large et rond fromage,
Tendre et jeune poulet, et poisson d'un bel âge,
Sont les mets préférés que mon goût a choisis;
Le vin qui les arrose est pétillant, exquis.

ALIMENTS NUISIBLES.

Poires, pommes et lait, fromage et chair de lièvre,
Chair de bœuf ou de cerf, chair salée ou de chèvre,

Nutrit et impinguat triticum, lac, caseus infans,
Testiculi, porcina caro, cerebella, medullæ,
Dulcia vina, cibus gustu jucundior, ova
Sorbilia, maturæ ficus, uvæque recentes.
Pane novo, veteri vino, si possit haberi,
Carne frui juvene, consulo, pisce sene.
Caseus orbatus, panisque recens oculatus,
Et pulli stulti, piscesque senes et adulti,
Et vinum saliens, hoc mihi conveniens,
Talis pastura non est sanis nocitura.

CIBI NOCIVI.

Persica, poma, pyra, lac, caseus et caro salsa,
Et caro cervina, leporina, bovina, caprina,

Sont tous mets dangereux en un corps languissant,
Où d'une bile noire ils allument le sang.
Le canard, comme l'oie, offre une chair salée,
Qui d'un estomac faible est mal assimilée.
Redoute les mets frits; pour la plupart des gens,
Les bouillis sont fort bons, et les rôts, astringents.
Les crudités de vents provoquent la naissance,
Les salaisons d'un corps arrêtent la croissance,
En dessèchent le suc, tandis que les amers,
Le purgeant des humeurs, en ravivent les chairs.
Ne mange pas de croûte, elle enflamme la bile;
Les salaisons du sperme en un corps trop débile
Amoindrissent le germe; elles brûlent les yeux,
Enfantent lèpre immonde et prurit ennuyeux.

Hæc melancholica sunt, infirmis inimica;
Anserina caro salsa sicut est anatina.
Frixa nocent, elixa fovent [1], assata coercent;
Acria purgant, cruda sed inflant, salsaque siccant.
Non comedas crustam, choleram quia gignit adustam.
Urunt res salsæ visum, spermaque minorant,
Et generant scabiem, pruritum sive rigorem.

1. Alii : favent.

CONDIMENTS.

Le sel à ton convive est d'abord présenté;
Sans le sel, plus d'un mets est fade et peu goûté.
A chasser les virus ce condiment habile,
Change un mets sans saveur en un mets fort utile.

ASSAISONNEMENTS.

Ail, sauge et serpolet, sel, persil, poivre unis,
Dans le vinaigre à point assemblés et confits,
Offrent aux mets divers un condiment utile,
Qui réveille et stimule un estomac débile.

CONDIMENTA.

Vas condimenti præponi debet edenti,
Nam sapit esca male, quæ datur absque sale.
Sal primo poni debet, primoque reponi,
Non bene mensa tibi ponitur absque sale.
Sal virus refugat, et non sapidumque saporat.

BONA SALSA.

Salvia, serpillum, piper [1], allia [2], sal, petrosillum [3],
Ista simul redolent, suntque terenda simul.

1. *Piper nigrum.* — 2. *Allium sativum.* — 3. *Apium petroselinum.*

Le cardamome frais, le pyrèthre entassé,
Relèvent la saveur du mélange épicé;
La muscade broyée et le pur cinnamome
De leur piquante essence y répandront l'arome.
De ces variétés l'accord unique, heureux,
Rehausse encor le goût d'aliments savoureux,
Et l'appétit blasé, l'avide gourmandise
Y ranime le feu d'une ardeur qui s'épuise.

SAVEURS CHAUDES, TEMPÉRÉES, FROIDES.

Les saveurs chaudes sont : salée, amère, acide.
La douce est tempérée ainsi que l'insipide,
La grasse également; mais l'aigre rafraîchit;
L'âcre saveur des mers resserre et refroidit.

His adde recens cardamomum pyrethrumque,
  Cinnama, muscatas, singula trita diu;
Sic, cum miscueris herbis speciebus acetum,
  Conficiendus erit nobilis iste sapor.
Sic sapor ex multis, concordi lite, fit unus,
  Provocet et stomachum, sollicitetque gulam.
Si bene condantur et aceto confiteantur,
Ex his fit salsa, si non sit regula falsa.

SAPORES CALIDI, TEMPERATI, FRIGIDI.

Hi fervore vigent tres : salsus, amarus, acutus.
Unctus, insipidus, dulcis dant temperamentum.
Alget acetosus, sic stipans, ponticus atque.

METS DIVERS

Pain.

J'estime un Pain salé, bien fermenté, bien cuit,
De pur froment, qu'on mange avec aise et profit.
Je ne veux pas d'un pain fait dans la poêle à frire;
Qu'on se garde surtout deux fois de le recuire.
Je l'aime d'yeux pourvu, ni trop sec ni trop chaud,
De farine choisie et d'un grain sans défaut.
Toute réplétion est dangereuse à table;
Celle du pain encore est la plus redoutable.
Le pain s'unit à l'herbe, aux poissons, aux fruits mûrs,
A la viande très-peu, moins encore aux œufs durs.

CIBI VARII

Panis.

Panis salsatus, fermentatus, bene coctus,
Purus, sit sanus; qui non ita, sit tibi vanus.
Panis nec calidus, nec sit nimis inveteratus,
Sed fermentatus, oculatus ac bene coctus,
Et salsus modice; frugibus validis sit electus;
Non bis decoctus, non in sartagine tostus.
Est omnis vitiosa repletio, pessima panis.
Plus panis comedas cum pisce, fructibus, herbis,
At cum carne minus, duris sed adhuc minus ovis.

Pain trempé de vin.

Le Pain trempé de vin, ce déjeuner antique
Des aïeux du bon temps, par ses vertus s'explique :
Il émonde les dents, il éclaircit les yeux
Et calme de la faim les abois furieux,
Balaye en l'estomac l'impureté, l'entraîne;
Et de l'essoufflement guérit la courte haleine;
Es-tu maigre, il t'engraisse, et trop gras, t'amaigrit,
Et, ce qu'on croirait moins, il aiguise l'esprit.

Chairs diverses.

Sans vin, la Chair de porc cède à la chair d'agneau;
Le vin fait d'elle un mets, un remède nouveau.
La même chair de porc, d'oignons assaisonnée,
Souvent avec succès en remède est donnée :

Vippa.

Bis duo Vippa [1] facit : dentes mundat, dat acutum
Visum; quod minus est implet, minuit quod abundat;
Vippa famem frenat, oculos dentesque serenat,
Et stomachum mundat, sic anhelitum quoque fugat;
Ingeniumque acuit; replet, minuit simul offa.

Carnes variæ.

Est Caro porcina, sine vino, pejor ovina;
Si tribuis vina, tunc est cibus et medicina;
Carnes porcinæ cum cepis sunt medicinæ.

1. Erat veteribus jentaculum buccea ex vino, quod genus barbari a vino et pane *vippam* (soupe au vin) vocant. *Ermol Barbar. in Comment. super Dioscor.* Lib. V, c. LXV.

Mange à ce titre encor poule, faisan, chevreau ;
Ne point le manger froid, c'est perdre son perdreau.
Du veau choisis la chair et tendre et nourrissante ;
Dans le cœur de l'été, la chèvre est succulente ;
Plus tard, mange moineau, grive, renard ; l'été,
Grenouille, anguille et cerf sont un mets redouté.
Charge, l'hiver venu, table grasse et complète
D'oie et de sanglier, de poule et d'alouette.

Viscères des animaux.

Le cœur des animaux se digère avec peine,
Le long des intestins lentement il se traîne ;
Leur estomac aussi cause un grave embarras,
Mais leurs extrémités sont des mets délicats.

Sunt gallinaceæ, perdicinæ et phasianæ,
Ast hedulinæ carnes, tibi sunt medicinæ.
Perdix perditur [1], si frigida non comedetur.
Sunt nutritivæ multum carnes vitulinæ.
In medio æstatis, capræ caro suavior exstat ;
Autumno vulpes, passer, ficedula, turdus.
Æstate, anguilla et cervus ranæque cavendæ ;
Pingues sunt, bruma, gallina, aper, anser, alauda.

Animalium viscera.

Egeritur tarde cor, digeritur quoque dure ;
Similiter stomachus, melior fit in extremitates.

1. Jeu de mots sur *perdix perditur*. On connaît la fable ancienne et la métamorphose en perdrix du neveu de Dédale. Ovid., *Métam.*, VIII, 241, sq.

Comme un aliment sain la médecine vante
La langue ; le poumon d'une facile pente
Dans les viscères glisse et s'échappe aisément.
La cervelle de poule est passable aliment,
Du pigeon la cervelle encore est préférable,
Mais évite avec soin tout autre mets semblable.
Hormis chez le canard, le foie a peu d'appas.
Du seul chevreau les reins ne se refusent pas.
D'une rate parfois naît la mélancolie,
Et par elle se voit la puissance affaiblie
D'un estomac souffrant. La rate de chevreau
Pour la rate obstruée est remède nouveau.
Le cœur du cerf fait fuir les douleurs irritantes,
Et le cœur du pourceau, les tristesses constantes.

Reddit lingua bonum nutrimentum medicinæ;
Digeritur facile pulmo, cito labitur ipse;
Est melius cerebrum gallinarum ac reliquorum,
Sed bene turturis, aliud quodcumque vitare.
Cessat laus hepatis, nisi gallinæ vel anatis;
Dissuadentur edi renes nisi solius hædi;
Splen melancholiam gignit, digestivam [1] tibi tollit;
Splen capræ, spleneticis mansus, sæpe salubris;
Corda cervorum removebunt sella (?) dolorum ;
Corda suillarum sunt demptio tristitiarum.

1. Sous-entendu *facultatem*.

Les viscères du porc n'offrent aucun danger,
Ceux d'autres animaux ne se peuvent manger.
Respecte les petits jusqu'au temps où leur mère,
Déjà sacrifiée, a perdu la lumière.

Volatiles sains.

Poule, grive, chapon, colombe, tourtereau,
Merle, faisan, plongeon, perdrix, râle, étourneau
Offrent tous une chair et saine et délicate
A l'estomac gourmand qu'elle caresse et flatte.
Morte, l'oie est baignée en un vin bouillonnant,
Vivante, elle plongeait dans un fleuve écumant ;
Noyée au vin de Cos sur la table insensible,
Naguère elle jouait sur un beau lac paisible.
O canard des marais, que ton mol aliment,
Au fond de l'estomac, glisse légèrement !

Ilia porcorum bona sunt, mala sunt reliquorum,
Nec nisi natorum desuta matre suorum.

Volatilia sana.

Omne genus volucris perhibetur mollius esse,
At laudabilis, caro cujus candida restat.
Sunt bona gallina, capo, turtur, sturna [1], columba.
Quiscula [2], vel merula [3], phasianus, ortygometra [4],
Perdix, frigellus [5], orex [6], tremulus [7], amarellus [8].
Aucha petit bacchum, mortua ; viva, lacum.
Aucha sitit Coum mensis, campis Acheloum.
O fluvialis anas, quanta dulcedine manas !

1. *Sturnus vulgaris.* — 2. *Coturnix.* — 3. *Turdus merula.* — 4. *Rallus crex.* — 5. *Turdus iliacus.* — 6. *Tetrao Bonasia.* — 7. *Motacilla alba.* — 8. *Mergus.*

Eussé-je de ma gueule arrêté la licence,
La fièvre n'aurait pas lassé ma patience.

Poissons.

Choisis gros le Poisson d'une molle nature,
Préfère-le petit, lorsque sa chair est dure.
Poissons et mets salés disposent à l'amour,
Et de la mer, dit-on, Vénus naquit un jour.
Perche, carpe et saumon, raie, ésoce et morue,
Tanche, plie et brochet, goujon, truite et barbue,
Distingués entre tous par leur goût merveilleux,
A la table offriront des mets délicieux.
Bonne au palais, l'anguille à la voix est contraire.
L'homme instruit ne saurait ignorer ce mystère.

Si mihi cavissem, gulæ si fræna dedissem,
Febres quartanas non revocasset anas.

Pisces.

Si Pisces molles sunt, magno corpore tolles;
Si pisces duri, parvi sunt plus valituri :
In Venerem impellunt pisces atque omnia salsa,
Hinc est quod pelago dicitur orta Venus.
Lucius [1] et perca [2], saxaulis [3] et albica [4], tinca [5],
Gornus [6], plagitia [7] cum carpa [8], galbio [9], truta [10]
Grata dabunt pisces hi, præ reliquis, alimenta.
Vocibus anguillæ nimis obsunt, si comedantur;
Qui physicam non ignorant, hoc testificantur.

1. *Esox Lucius.* — 2. *Perca fluviatilis.* — 3. *Cobitis barbatula.* — 4. *Gadus morrhua.* — 5. *Cyprinus tinca.* — 6. *Parvus piscis albus.* — 7. *Pleuronectes platessa.* — 8. *Cyprinus carpio.* — 9. *Raja.* — 10. *Salmo fario.*

6.

L'anguille ou le fromage au convive est fatal,
Si, par force boissons, il ne prévient le mal.
Sur qui mange des deux la lèpre se déploie.
L'anguille ne nuit pas, si de vin on la noie.
Redoute des poissons l'aliment dangereux,
Ou choisis-les, du moins, énormes, écailleux,
Vivant sous l'eau de roche et claire et transparente,
Et cuis-les dans un vin baigné d'herbe odorante.
La queue au gouvernail de modèle a servi,
La tête au sommeil porte un mangeur assoupi.
L'homme sans nul danger se nourrira du reste.
La chair de poisson rouge au malade est funeste.
L'anguille est innocente et flattera son goût;
S'il est convalescent, qu'il réclame avant tout
Le poisson délicat qui, sur un fond de pierre,
De sa luisante écaille argente la rivière.

Caseus, anguilla, mortis cibus ille vel illa,
Vel cui, vel quibus est ille, vel illa, cibus.
Percutitur lepra, qui manducat insimul ista,
Ni tu sæpe bibas et rebibendo libas.
Non nocet anguilla, vino si mergitur illa.
Carnes propositæ piscium tibi sunt evitandæ;
Si comedas pisces, cetosi sint atque squamosi,
Tracti super aquam mundam, claramque, petrosam,
Et sint bulliti vino cum petroselino.
Cauda regit, medium nutrit, caput est soporosum.
Piscis, habens rubeas carnes, multum nocet ægris :
Anguillæ caro tale nunquam competit illis.
Per loca petrosa pisces nantes, fluviales,
Exstant, ægrotos ad vescendum, potiores.

Crains le poisson de mer : ton humeur s'en aigrit;
Crains le poisson trop gras : ta fièvre s'en nourrit.

Anchois.

D'Anchois grillés l'aspect réjouira les tables,
La tête suffit seule à cinq mets délectables.

Œufs.

Fais cuire à ton repas des Œufs frais et mollets,
Imite du curé la servante : prends-les [connaître,
Blancs, longs, nouveau pondus ; et, pour les mieux
Préfère à tous, les œufs que ta maison vit naître.
Boire, en mangeant un œuf, est un précepte sain ;
J'échappe, en le suivant, au mal, au médecin.

Æquoreus piscis humores nutrit amaros,
Et pinguis piscis febres alit, et caro pinguis.

Halec.

Halec assatum convivis est bene gratum;
De solo capite faciunt bene fercula quinque.

Ova.

Si sumas Ovum, molle sit atque novum.
Filia presbyteri jubet hæc pro lege teneri :
Quod bona sunt ova candida, longa, nova;
Hæc tria sunt norma; vernalia sunt meliora;
Et gallinarum tibi sint, non aliarum.
Post ovum bibens, medico clam surripo pœnam.
Anseris ovum non bene nutrit, nec bene solvit;

L'œuf de poule, admis seul, mais non frit, sur la table,
De l'oie exclura l'œuf, plus lourd, moins profitable.
Après un œuf mollet, bois : un coup suffira ;
Deux coups, si l'œuf est dur ; sinon, il t'en cuira.

Lait.

De chèvre, ou de jument, de chamelle ou d'ânesse,
Le lait de la poitrine allège la faiblesse.
Ce dernier parmi tous est le plus nourrissant,
Mais le lait de brebis, de vache passe avant.
Si ton crâne est en feu, si la fièvre cruelle
Te brûle, crains le lait, il double un mal rebelle.
Le lait de l'estomac tempère la chaleur,
En revanche du foie il entretient l'ardeur ;

Gallinæ coctum, non ex toto bene nutrit,
Et leviter solvit : non est sanabile frixum.
Post ovum molle, bonum haustum tibi tolle ;
Post durum, bibe bis ; sic sano corpore vivis.

Lac.

Lac eticis sanum : caprinum post chamelinum ;
Postque jumentinum, chamelinum ; et post asininum ;
Ac nutritivum plus omnibus est asininum ;
Plus nutritivum vaccinum sit et ovinum.
Si febriat caput et doleat, non est bene sanum.
Humectat stomachum, proprium nutritque calorem
Hepatis, et stomachi contemperat immoderatum ;

Il provoque l'urine et fond l'excès de graisse,
Amollit l'intestin et lui rend sa souplesse.
Surtout le lait de vache accroît les chairs du corps,
Des muscles qu'il nourrit humecte les ressorts,
D'une humeur corrosive adoucit la morsure,
De l'utérus souffrant amortit la blessure,
Et, des aliments crus corrigeant l'âpreté,
Préserve l'estomac de leur rude âcreté.

Beurre et sérum.

Le Beurre, émollient, doux et frais laxatif,
Sans te donner la fièvre, au ventre est purgatif.
Incisif et mordant, le petit-lait nettoie
Les conduits qu'il pénètre, en émonde la voie.

Provocat urinam, confert pinguedine dempta,
Et mollit ventrem : humores solvere fertur.
Lac vaccæ multum confortat membra calore;
Dissipat humorum morsum nocivum calidorum;
Carnes augmentat, matricis vulnera sanat;
Humectat corpus hominis lac, atque refrigdat
Quæque cibaria dura turbida viscera reddunt.

Butyrum et serum.

Lenit et humectat, solvit sine febre Butyrum.
Incidit atque lavat, penetrat, mundat quoque Serum.

Fromage.

Astringent, indigeste et froid est le Fromage :
Que ton avare main l'enferme et le ménage.
Fromage et pain sont bons pour qui se porte bien,
Autrement ce mélange est lourd et ne vaut rien.
Le fromage est nuisible, et sa présence altère
Les mets que l'estomac avec peine digère.
Si le fromage seul peut servir d'aliment,
A la fin du repas, c'est un médicament;
Les oignons, le fromage au souper que j'apprête,
Sont bienvenus toujours, toujours je leur fais fête.
D'ignorants médecins me prétendent fatal,
Impuissants à prouver que je cause aucun mal;
Profonde est leur erreur : toujours l'expérience
Montre qu'estomac faible en moi trouve assistance.

Caseus.

Caseus [1] est frigidus, stipans, crassus, quoque durus;
Caseus ille sanus, quem dat avara manus.
Caseus et panis, bonus est cibus hic bene sanis;
Si non sunt sani, non jungito casea pani.
Caseus est nequam, quia concoquit omnia sequam.
Caseus, ante cibum, cibus est, post, medicina.
Caseus et cepæ veniant ad prandia sæpe.
Ignari medici me dicunt esse nocivum :
Sed tamen ignorant cur nocumenta feram;
Expertis reor esse ratum, nam commoditate

1. On remarquera la diversité d'opinions professées sur les mérites du fromage. Chacun peut choisir celle qui est d'accord avec son goût.

Contre un ventre lâché, bon avant le repas,
Au dessert le fromage offre encor son appas.
L'homme instruit reconnaît son bienfaisant usage
Qui des mets entassés hâte le prompt partage,
Et de l'estomac plein active la lenteur.
D'un languissant organe il ranime l'ardeur,
Stimule un estomac qui s'éveille avec peine,
Et facilite aux mets un cours exempt de gêne.
Choisis donc avec soin : de sa croûte vêtu,
Le fromage sera, moins qu'Argus, d'yeux pourvu ;
Du vieux Mathusalem qu'il n'emprunte pas l'âge,
Que Madeleine en pleurs inonde son visage,
De Pierre qu'il n'ait point l'ingrate dureté,
Mais de Lazare affreux l'ulcère ensanglanté.

Languenti stomachô caseus addit opem [1].
Caseus ante cibum confert, si defluat alvus ;
Si post sumatur, terminat ille dapes :
Qui physicam non ignorant, hæc testificantur.
Ad fundum stomachi dum sumpta cibaria condit,
Vim digestivam non minus ille juvat.
Si stomachus languet, vel si minus appetit, iste
Fit gratus stomacho, conciliatque cibum.
Si sit crustosus, per lucem non oculatus,
Ejusdem sic onus dicitur esse bonus,
Non Argus, Largus; non Matusalem, Magdalena:
Non Petrus; Lazarus; caseus iste bonus.

1. Le fromage lui-même plaide en sa faveur et se défend contre des accusations téméraires.

Vieux, salé, l'estomac le digère avec peine;
Échauffé l'intestin en ressent de la gêne.
De brebis le fromage est le plus nourrissant;
Sans sel, plus digestif, il est plus relâchant.

Pois et fèves.

Le Pois mérite ensemble et le blâme et l'éloge :
Dure, épaisse et venteuse est la peau qui le loge;
Ote la pellicule, et le reste en est bon.
Pour la goutte des pieds la fève est un poison.
Nourrissante est la pulpe, astringente l'écorce;
De l'estomac, des yeux elle abolit la force;
Détruit le phlegme; émonde; excite, accroît les vents;

Caseus incendit stomachum salsus, veteratus;
Si sero digeritur, ventrem constringere fertur,
Ac defrigdare. Salsus, plus nutrit ovinus
Caseus, et modicum perhibetur stringere ventrem.
Caseus, insulsus, bene digerit et bene solvit.

De piso et faba.

Pisum [1] laudandum decrevimus ac reprobandum :
Est inflativum cum pellibus atque nocivum,
Pellibus ablatis, sunt bona pisa satis.
Corpus alit faba, constringit cum cortice ventrem;
Desiccat phlegma, stomachum lumenque relidit.
Manducare fabam caveas, parit illa podagram;

1. *Pisum sativum.*

Rend la tête plus lourde et plus obtus les sens.
Des légumes, des pois le jus est agréable
Et fort sain ; mais la chair, nuisible et détestable.

DES HERBES ALIMENTAIRES

LÉGUMES DE PRINTEMPS.

Quand renaît le printemps, toute herbe est bienvenue :
La bétoine surtout, la rave et la laitue,
Le persil, le houblon, l'épinard onctueux,
Et l'oseille aigrelette, et le chou savoureux.

LÉGUMES D'ÉTÉ.

De légumes l'été donne moisson complète :

Mundat, constipat, nec non caput aggravat, inflat.
Jus olerum cicerumque [1] bonum; substantia, prava.

DE HERBIS EDULIBUS

OLERA VERIS.

Omne virens, vere, tibi dicitur esse salubre;
Maxime betonica, lactuca, spinachia, radix [2],
Lupulus et caules; petrosillo junge lapasses [3].

OLERA ÆSTATIS.

Blitus cum bleta, violaria chrysolacanna [4],

1. *Cicer arietinum.* — 2. *Raphanus sativus.* — 2. Pro *Lapatio* (*rumex*). — 3. Forsan *Chrysolachanum* Plinii, XXVII, 43.

La mauve et le pourpier, la laitue et la blette,
La rave et l'épinard, l'endive et le panais,
Beaucoup d'autres encor qui ne manquent jamais.

LÉGUMES D'AUTOMNE.

Tes dons sont précieux, excellente Bourrache !
Tu ramènes bientôt la gaîté qui se cache,
D'un infirme estomac tu guéris les douleurs,
Tu ranimes la joie et tu sèches les pleurs.

LÉGUMES D'HIVER.

Cerfeuil, poireaux, oignons, persil, cresson, cataire :
Voilà ce que pour toi l'hiver cueille et resserre.

Atriplices, malvæ [1], lactucæ, portaquelaccæ [2],
Sunt apium [3], rapa [4], sic baucia, pastiquenaca [5].

OLERA AUTUMNI.

O Borrago bona ! tam dulcia sunt tua dona !
Dicit borrago : gaudia semper ago.
Cardiacum aufert borrago ; gaudia confert.

OLERA HIBERNA.

Nastur [6] sub bruma, cerefolia [7] petroselina,

1. *Malva silvestris... rotundifolia.* — 2. *Portulaca oleracea.* — 3. *Apium graveolens.* — 4. *Brassica rapa.* — 5. *Pastinaca sativa,* aut etiam *Daucus carotta.* — 6. Apocope pour *nasturtium. Sisymbrium nasturtium.* — 7. *Scandix cerefolium.*

RAVE.

Bonne pour l'estomac, elle enfante des vents,
Elle excite l'urine, elle ébranle les dents ;
Mal cuite, elle provoque une obstruction lente,
Et creuse, elle produit colique violente.
La rave, aliment sain, fait trois dons précieux :
Elle amollit le ventre, elle éclaircit les yeux,
Soulage par des vents. Mange souvent la rave,
De vents continuels tu deviendras esclave.

CHOU.

Le jus de Chou relâche, et la plante resserre;
Qu'on les mange à la fois, le ventre se desserre.

Neptam [1], cretanos [2], cum cæpis addito porros [3].

RAPA.

Rapa juvat stomachum [4], novit producere ventum.
Provocat urinam, faciet quoque dente ruinam,
Si male cocta datur, hinc emphraxis generatur;
Si male plena datur, tibi tortio [5] sic generatur.
Radix rapa bona est, comedenti dat tria dona :
Visum clarificat, ventrem mollit, bene bombit.
Ventum sæpe rapis, si tu vis vivere rapis.

CAULIS.

Jus Caulis solvit, cujus substantia stringit;

1. *Nepeta vulgaris*, aut *Cataria vulgaris*. — 2. Balzac legit : *cretanos* (cretenses) *porros*. — 3. *Allium porrum*. — 4. Alii : coitum. — 5. Alii : tortio tunc.

BETTE.

Par elle peu nourri, le ventre se resserre ;
Mais sa décoction le relâche au contraire.

LAITUE.

Elle donne du lait, elle éclaircit la vue ;
Le feu sacré s'éteint, le sperme diminue ;
De l'homme refroidi détendant les ressorts,
Et relâchant le ventre, elle engourdit le corps.

PANAIS.

Légèrement acide et peu substantiel,
Il excite à l'amour, aide au flux menstruel ;

Utraque quando datur, venter laxare paratur.

CICLA.

Cicla [1] parum nutrit, ventrem constipat, et ejus
Coctio si detur, ventrem laxare videtur.

LACTUCA.

Lac Lactuca facit ; scotosim, spermamque minorat ;
Semine pollutos juvat ; sacro convenit igni.
Lactuca, cibus, frigidat hominum bene corpus,
Et ventrem laxat, ut sic somno requiescat.

PASTINACA.

Pastinaca parum nutrit, quoniam subacuta ;

1. *Beta cicla.*

Sur toute autre racine il prend le pas ; on l'aime :
Sa vertu nutritive engendra son nom même [1].

ÉPINARD.

De l'Épinard moelleux l'estomac est avide,
Lorsqu'il est enflammé par une bile acide.

ACHE.

L'Ache, qui des humeurs hâte le cours trop lent,
De l'affreux mal caduc accable un pauvre enfant.

BLETTE.

Dans le corps elle enfante une humeur favorable,
Et du phtisique éteint la soif insatiable.

Confortat coitum, nec est, ad menstrua, muta.
Quod pastum tribuat est pastinaca vocata ;
Namque cibum nullæ radices dant meliorem.

SPINACHIA.

De cholera læso Spinachia convenit ori,
Et stomachis calidis ; hujus valet esus amori.

APIUM.

Humores Apium subito totius adjuvat
Corporis et capitis, vulvæ ; pueris epilem [2] dat.

BLITUS.

At Blitus generat humores convenientes,
Irrorat phthisicos et compescit sitientes.

1. Panais vient de *panis*, pain. — 2. Apocope, pour *epilepsiam*.

CHAMPIGNON.

Crains la séduction des Champignons perfides :
S'il en est d'innocents, il en est d'homicides.

AIL.

L'Ail, mâché le matin, corrige la saveur
Des liqueurs et des eaux nouvelles au buveur,
Chasse l'odeur puante, anime le visage;
Cuit, cru, de la voix rauque il adoucit l'usage.
La piquante moutarde est favorable aux yeux,
Et l'ail pour la poitrine est un tonique heureux.

OIGNON.

On discuta longtemps les vertus de l'Oignon :
Galien pour le fiel prétend qu'il n'est pas bon ;

FUNGUS.

Usum Fungorum fugias, ne decipiaris;
Nam sunt mortiferi, vitiorum generativi.

ALLIA.

Allia qui, mane, jejuno sumpserit ore,
Hunc ignotarum non lædet potus aquarum,
Nec diversorum mutatio facta liquorum.
Allia fœtorem pellunt, variantque colorem.
Clarificant raucam, cruda coctaque, vocem.
Sinapis oculis, pectoribus allia prosunt.

CEPA.

De Cepis medici non consentire videntur :

Mais, dit-il, pour le phlegme il est fort salutaire.
Asclépiade aussi, ce médecin austère,
Vante pour l'estomac ses sucs, dont la douceur
D'un visage pâli ravive la couleur.
De miel et de vinaigre imbibe la blessure,
Il guérira du chien la cruelle morsure.
Frotte d'oignons broyés un crâne dénudé :
Bientôt fleurit au front l'ornement demandé.

POIREAU.

Une vierge au Poireau doit la fécondité.
Grâce au poireau, du nez le sang est arrêté;
Il suffit d'en frotter au dedans la narine,
L'épanchement, soudain suspendu, se termine.
Cuits, les poireaux meilleurs et plus fortifiants,
Crus, engendrent la bile et suscitent les vents.

Fellitis non esse bonas, inquit Galienus,
Phlegmaticis vero multum docet esse salubres;
Præsertim stomacho; pulchrumque creare colorem;
Nam medicus sanas Asclepius asserit illas.
Appositas perhibent morsus curare caninos,
Si tritæ cum melle prius fuerint et aceto.
Contritis cepis, loca denudata capillis,
Sæpe fricans, capitis poteris reparare decorem.

PORRUS.

Reddit fœcundas permansus sæpe puellas;
Illo stillantem poteris retinere cruorem,
Ungis si nares intus medicamine tali.
Si fuerint cocti, porri sunt plus valituri;

FRUITS.

NOIX.

Après chair et poisson, servez Noix et fromage :
Une noix passe encor ; deux noix, grave dommage ;
Mais trois noix, c'est la mort. Mon avis sur les noix,
En résumé, c'est qu'une est préférable à trois.
Au buveur titubant la pomme vient en aide,
Et la noix au poison est un parfait remède.

POIRE ET POMME.

Au dessert souviens-toi, quand tu manges la Poire,
De boire, en commençant ; en finissant, de boire.
La poire est, sans le vin, un dangereux poison

Crudi, detestabiles cholerico ventove feraces.

DE FRUCTIBUS

NUX.

Post pisces Nux [1] sit, post carnes caseus adsit :
Poma meri pleno ; nux est medicina veneno.
Unica nux prodest, nocet altera, tertia mors est [2] ;
Judico de nucibus : plus valet una tribus.

PYRA ET POMA.

Adde Pyro potum ; namque est medicina veneno.

1. Fructus *Juglandis regiæ*. — 2. Arnaldus Villanova interpretatur *tres nuces* non quoad numerum, sed quoad *species* : prima *nux muscata*, secunda *nux communis* (fructus *Jugl. reg.*) ; tertia *nux balistæ*, vel potius *nux Methel* quam Michel Lelong etiam *nucem vomicam* esse putat. (Renzi.)

Que la santé redoute avec juste raison.
Mais si la poire crue est un fruit indigeste,
Cuite, elle sait guérir un désordre funeste,
Soulage un estomac qu'elle appesantissait,
Et répare le mal qu'elle-même avait fait.
De vin après la poire un convive est avide;
Après la pomme, il faut que son ventre se vide.
Dure avant le dîner, laxative au dessert,
Cuite, de médecine ou de mets elle sert.
De grâce, abstenez-vous des figues de Syrie,
Vieille, ou bientôt j'entends votre ventre qui crie.
A mes yeux, toute pomme est mauvaise, sinon
Celle qui d'Appius autrefois prit le nom.
De la pomme cueillie enlève la pelure,
Pour la poire de même, ôte d'une main sûre
Son enveloppe lisse, et, jetant de côté
Les noirs et secs pepins, mange un fruit trop vanté.

Fert pyra nostra pyrus, sine vino sunt pyra virus;
Si coquis, antidotum pyra sunt, sed cruda venenum.
Cruda gravant stomachum; relevant pyra cocta gravatum.
Post pyra, da potum : post poma, vade cacatum;
Ante cibum, stringunt, et post, pyra sumpta, resolvunt.
Pyra sumantur, sed post bona vina sequantur.
Anus pedit dum coctana cruda comedit;
Si fuerit cocta, tunc est cibus et medicina.
Omnia mala mala, præter Appia Salernitana.
Quando capis poma, de vertice duc perizoma,
Quando capis pyra, tunc primo de vertice gyra;

A la pomme, à la poire, à la pêche acidule,
Le goût en est meilleur, laisse sa pellicule.

CERISE.

Mange sans la compter la juteuse Cerise ;
De trois dons précieux elle te favorise :
Elle purge la bile, ôte un calcul pesant,
Et d'un suc doux et pur te rafraîchit le sang.

PRUNE.

La Prune est laxative : elle est rafraîchissante ;
Elle apaise le feu de la gorge brûlante.

MURE.

La Mûre fraîche et douce éteint la soif ardente,
Et calme du gosier la chaleur irritante.

Tolle peripsma [1], post ede pulpam, sperne arullam.
Persica, pyra, poma cum cortice sunt meliora.

CERASUM.

Cerasa [2], si comedas, tibi conferet hæc tria dona :
Expurgat stomachum, nucleus lapidem tibi tollet,
Et de carne sua generatur sanguis opimus.

PRUNA.

Infrigidant, laxant, sedantque sitim tibi Pruna.

MORA.

Mora [3] sitim tollunt, recreant cum faucibus uvam.

1. *Peripsma* pour *periptisma* (περίπτισμα), pelure. — 2. Fructus *Pruni Cerasi.* — 3. Fructus *Mori nigræ.*

PÊCHE, RAISIN SEC ET RAISIN FRAIS.

De même qu'à la noix s'ajoute le raisin,
A la Pêche, de même, on joindra le doux vin.
Le Raisin cuit et sec au foie est dommageable ;
Il est bon pour les reins ; à la toux, favorable.
De pepins et de peau le raisin dépouillé,
Eteint le feu du foie et du phlegme brûlé.

FIGUE.

La Figue du poumon adoucit l'âcreté;
Elle apaise, amollit l'intestin irrité,
Soit qu'on la mange cuite ou qu'on l'avale crue.
Elle engraisse et nourrit la chair bientôt accrue;
Elle fond et résout les diverses grosseurs,
Et son suc, appliqué sur d'épaisses tumeurs,
Dissipe la scrofule et la glande rebelle :
Au suc de pavot jointe, au dehors elle appelle

PERSICA, PASSULA, UVA.

Persica cum musto vobis datur ordine justo
Sumere. Sic est mos nucibus sociare racemos.
Passa nocet spleni, tussi valet, est bona reni.
Utilitas uvæ sine granis et sine pelle :
Dat sedare sitim jecoris, choleræque calorem.

FICUS.

Pectus lenificant Ficus, ventremque relaxant,
Seu dentur crudæ, seu cum fuerint bene coctæ.
Impinguant et alunt, varios curantque tumores.
Scrofa, tumor, glandes, ficus cataplasmate cedunt;

Les fragments d'os rompu séjournant sous la peau;
Elle enfante de poux un dégoûtant troupeau;
Inconstante, elle allume un amour qu'elle excite,
Ou prévient de l'amour l'impulsion subite.

GLAND, NÈFLE.

Le Gland serre le ventre, accroît l'urine lente;
Dure, la Nèfle est bonne, et molle est excellente.

GRENADE.

Le suc adoucissant de la jaune Grenade
Provoque la sueur, rafraîchit le malade.

CHATAIGNE.

Prise avant le repas, la Châtaigne astringente,
A la fin du repas, redevient relâchante

Junge papaver [1] ei, confracta foris trahit ossa.
Pediculos veneremque facit, sed cuilibet obstat.

MESPILA, ÆSCULA.

Multiplicant mictum, ventrem dant Æscula strictum.
Mespila dura bona; sed mollia sunt meliora.

GRANATUM.

Sudorem profert Granatum [2], lenit et alget.
Psida granati cortex, balaustia flos est.

GLANS CASTANEA.

Ante cibum stringit, post, Glans castanea solvit.

1. *Papaver somniferum.* — 2. Fructus *Punici Mali*, cujus cortex vocatur *Psida*, et flores *Balaustiæ*.

AMANDE.

Cueille de l'amandier la verte et douce Amande :
Au dessert, frais encor, ce fruit se recommande.

AMYGDALA.

Laudabilis cibus adest Amygdala dulcis.

DEUXIÈME PARTIE

MATIÈRE MÉDICALE

VERTUS DE QUELQUES SIMPLES

AURONE.

De l'estomac l'Aurone expulse les humeurs;
D'une poitrine faible apaise les dou-
[leurs;
Réconforte les nerfs; met les serpents en
[fuite;
Prévient d'un poison bu la trop funeste suite.

DE SIMPLICIUM VIRTUTIBUS

ABROTANUM.

Abrotano [1] crudo stomachi purgabitur humor;
Confortat nervos et causas pectoris omnes;
Serpentes nidore fugat, bibitumque venenum.

1. *Artemisia Abrotanum.*

ABSINTHE.

L'Absinthe, unie au vin, de la ciguë amère
Corrige, anéantit la saveur délétère;
Mêlée au fiel de bœuf, de l'oreille aisément
Elle dissipera l'ennuyeux tintement;
Bois-la de vin trempée, embarque-toi sans crainte,
De l'affreux mal de mer tu braveras l'atteinte.

OSEILLE.

Tout flux est réprimé par l'oseille, dit-on.
Qu'on en porte, on défie un dard de Scorpion.

AGARIC.

Il dissipe le phlegme, expulse le poison,

ABSINTHIUM [1].

Aurium depellit sonitum cum felle bovino;
Obstat pestiferæ, cum vino sumpta, cicutæ.
Nausea non poterit quemquam vexare marina,
Antea commixtam vino qui sumpserit istam.

ACIDULA.

Omne genus fluxus Acidulam [2] stringere dicunt;
Qui portat secum, non pungit scorpius ipsum.

AGARICUS.

Pectus phlegmaticum solvit, pellitque venenum;

1. *Artemisia Absinthium.* — 2. *Rumex acetosa seu Oxalis acetosella.*

Dissout tumeurs de rate, est propice au poumon ;
Il combat et guérit la fièvre meurtrière,
Et détruit des venins la vertu délétère.

AIGREMOINE.

Elle guérit la goutte et les humeurs des yeux,
Et ramollit du cou les replis scrofuleux.

ALOÈS.

Il sèche une blessure, il ravive la chair ;
Du prépuce malade il détruit le cancer ;
Purge d'humeurs les yeux, la tête dégagée,
L'oreille oblitérée et la langue chargée ;
D'un débile estomac ranime la vigueur,
Arrête des cheveux la chute et la langueur ;

Prodest pulmoni, splenis solvitque tumores;
Febribus occurrit, sic prodest sumpta venenis.

AGRIMONIA.

Sciaticis simul ac oculis sanantur humores.
De collo scrofulas maculas hæc unguine curat.

ALOES.

Vulnera desiccat aloe [1], carnem creat; aufert
Præputii cancrum, cilii cum melle nigrorem;
Auriculas, oculos, caput et linguam bene purgat,
Confortat stomachum, juvat icterum; hepar reparabit,

1. Extractum gummosum *Aloes perfoliatæ.*

Il soulage le foie et guérit les ictères,
Ingéré seul, sans miel, il blesse les viscères.

ALTHÆA.

L'Althæa, de guimauve espèce reconnue,
A du vin pur mêlée, arrête et diminue
Les scrofules, la pierre et la grosseur du sein,
Et raffermit les dents avec un piquant vin.

AMBROISIE.

L'ambroisie, à l'odeur aromatique et forte,
Guérit cancer, fistule et chair livide ou morte.

ANETH.

L'Aneth chasse les vents, amoindrit les tumeurs

Canitiem prohibet; sed solus viscera lædit.

ALTHÆA.

Althæam [1] malvæ speciem nullus negat esse :
Ipsa scrofas, lapidem, partûm, mammasque minorat;
Juncta mero, dentes juvat acri condita vino.

AMBROSIA.

Ambrosiam [2] fugiunt mala mortua, fistula, cancer.

ANETHUM.

Anethum [3] ventos prohibet, minuitque tumores;

1. *Althæa officinalis.* — 2. *Ambrosia maritima.* — 3. *Anethum graveolens.*

Et d'un ventre replet dissipe les grosseurs.

ANIS.

Propice à l'estomac, il éclaircit la vue :
Que d'anis excellent ta maison soit pourvue.

ROMARIN.

Le Romarin guérit ténesme douloureux,
Conforte l'estomac, ranime et rend joyeux.

ACHE.

L'Ache, par qui du corps toute humeur coule mieux,
Produit chez les enfants le mal caduc affreux.
De miel assaisonné son suc aromatique
Calme les nerfs émus, par sa vertu tonique.

Ventres repletos parvis facit esse minores.

ANISUM.

Emendat visum, stomachum confortat Anisum [1],
Copia dulcoris anisi sit melioris.

ANTHOS, ID EST ROSMARINUS [2].

Confortat stomachum, tollit nocumenta tenesmi
Anthos, exhilarat, membra sapore juvat.

APIUM.

Humores Apium [3] subito totius adjuvat
Corporis, et capitis, vulvæ; pueris epilem dat.
Quod cadit ex apio nervis de melle probatur.

1. *Pimpinella Anisum* seu *Apium Anisum*. — 2. *Rosmarinus officinalis*. — 3. *Apium graveolens*.

ARISTOLOCHE.

Jointe à la chair de bœuf (c'est Pline[1] qui l'assure),
Elle forme le mâle, et sa naissance est sûre ;
Elle apaise bientôt le stupide hoquet ;
Sa fumée a fait fuir le démon inquiet ;
Appliqué sur un fer caché dans la blessure,
Son onguent fait sortir ce fer de la morsure.

ARMONIACUM (gomme ammoniaque).

De la rate ce suc relâche les ressorts,
En fond les duretés ; détruit les vers du corps ;
Accélère le cours d'une urine abondante ;
Provoque le rappel d'une règle trop lente.
Du nitre avec du miel à ce suc ajouté,
Des scrofules abat le gonflement dompté.

ARISTOLOCHIA [2].

Plinius hanc formare mares cum carne bovina :
Quidlibet infixum superaddita trita repellit ;
Demonium fumus depellere dicitur hujus ;
Singultus sumpta sedare dicitur illa.

ARMONIACUM.

Splenis Armoniacum [3] retinacula solvit et ejus
Duritiem ; vermes, urinas, menstrua ducit.
Adde nitrum cum melle, scrofas dispergit et aufert.

1. Employée avec de la chair de bœuf, en pessaire, aussitôt après la conception, elle procure un enfant mâle. Pline, *Histoire naturelle*, liv. XXV, chap. LIV. Trad. par E. Littré. Paris, 1848-1850, in-8. — 2. *Aristolochia longa et rotunda.* — 3. Succus concretus *Heraclei gummiferi.*

ARMOISE.

Elle excite l'urine, elle écarte la pierre ;
Par elle, promptement l'avortement s'opère,
En pessaire, en boisson, produit le même essor ;
Broyée, sur l'estomac elle s'applique encor.

ARROCHE.

L'Arroche, un aliment, dit-on, peu nutritif,
Guérit le rein malade et sert de vomitif.

BÉTOINE.

De la verte Bétoine entoure des serpents
(Pline l'atteste ainsi) ; ces animaux rampants

ARTEMISIA [1].

Urinas potata ciet, lapidemque repellit;
Trita super stomachum viridis et ponitur herba,
Pellit abortivum potu vel subdita [2] tantum.

ATRIPLEX.

Atriplex fertur modicum nutribilis esse.
Dat vomitum juncta [malvæ] ; renes curat ex se.

BETONICA.

Si de Betonica viridi sit facta corona,
Circa serpentes, ut Plinius [3] asserit auctor,

1. *Artemisia vulgaris.* — 2. *Mise en pessaire.* — 3. On applique sur les plaies (produites par les morsures des serpents) la bétoine principalement, dont la vertu, dit-on, est si grande, que des serpents renfermés dans un cercle formé avec cette plante, se flagellent de leur queue au point d'en mourir. Pline, *Histoire naturelle*, liv. XXV, chap. LV, trad. par E. Littré. Paris, 1848-1850, in-8.

D'un tel cercle jamais ne franchiront l'enceinte ;
Se mordant, s'enlaçant d'une cruelle étreinte,
Leur bande s'entre-tue. Elle guérit des yeux,
Qu'on la boive ou la mâche, un larmoiement fâcheux.

BOL.

Ce Bol est précieux contre mainte faiblesse :
Au testicule il rend son antique mollesse ;
Mais, pour en obtenir un succès plus certain,
Ne l'avale jamais sans y joindre du vin.

BUGLOSSE.

La Buglosse, dit-on, dans le vin macérée,
Préserve du buveur la mémoire altérée ;
Ranime le convive, et son esprit dispos,
Dans un festin joyeux, s'exhale en gais propos.

Audebunt nunquam positam transire coronam;
Sed morsu proprio pereunt et verbere caudæ.
Restringit lacrymas oculorum, mansa vel hausta.

BOLUS.

Est Bolus ad pestes; remollit in inguine testes;
Sed si sumis eum, studeas sociare Lyæum [1].

BUGLOSSA.

Vim memorem cerebri dicunt servare periti
Vinum potatum, quo sit macerata Buglossa [2].
Lætos convivas decoctio reddere fertur.

1. Pour *vinum*. — 2. *Anchusa Italica*.

CALAMENT.

Du Calament la tige amère, aromatique,
Ranime, échauffe un corps de sa saveur tonique.

CAMPHRE.

Le Camphre respiré, par son odeur subtile,
Au mâle ôte à jamais sa puissance virile.

CANNELLE.

Une Cannelle pure offre maint avantage :
Du foie et de la voix elle affermit l'usage ;
Le battement de cœur par elle disparaît ;
La vigueur du poumon et de l'esprit renaît.

CAPILLAIRE.

Le Cheveu de Vénus accroît ta chevelure,
Guérit pierre, scrofule, ictère et rate impure.

CALAMINTHA.

Frigoris urgentis mala pellit vis calaminthæ.

CAMPHORA.

Camphora per nares castrat odore mares.

CANELLA.

Vera Canella tibi plurima dona reportat :
Mentem, hepar, pectus, vocem, præcordia firmat ;
Innaturalem tollit de corde tremorem.

CAPILLUS VENERIS.

Esse capillatos Veneris facit herba Capillus ;
Ictericis, spleni, scrofulis, lapidique medetur.

CAPRIER ET SOUCHET.

Son écorce dissout de la rate et du foie
L'obstruction fâcheuse ; en outre, elle nettoie
De ses impuretés l'estomac dégagé.
Le Souchet fond du foie un tissu dégorgé.
Le Câprier, serrant la rate, détermine
La dilatation des conduits de l'urine.

CARVI.

Il dissipe les vents et provoque l'urine ;
Combat dans l'intestin les vers, qu'il extermine;
Répare l'estomac. S'il vient à me manquer,
La fièvre rarement hésite à m'attaquer.

CASSE.

Un estomac débile, une bouche fétide,

CAPPARIS ET CYPERUS.

Capparis [1] emphraxes hepatis splenisque resolvit,
Fortiter a stomacho, si sunt superflua, tollit.
Cyperus os sanat, hepar; sed cappari splenem
Cogit, et astrictos urinæ laxat amictus.

CARVI.

Urinare facit Carvi, ventosque repellit,
Lumbricosque necat, digestivamque refortat.
Dum carvi carui [2], non sine febre fui.

CASSIA.

Ori fœtenti, stomacho, cordique dolenti

1. *Capparis spinosa.* — 2. Species ænigmatis. Cum *U* et *V* pari modo scribebantur, tunc legebatur *Dum carui carui.*

Un cœur endolori de la Casse est avide.

CENTAURÉE.

Bonne pour la poitrine et les nerfs irrités,
D'une plaie elle unit les bords trop écartés,
Chasse l'arrière-faix, rend la vision pure ;
Sa racine des chairs rapproche la coupure.

CERFEUIL.

Unis au miel si doux le Cerfeuil écrasé :
Il soulage un cancer ; dans le vin infusé,
Broyé vert, appliqué sur le mal en compresse,
D'un côté douloureux il calme la faiblesse ;
Délivre en vomissant l'estomac déchargé

Cassia [1], cardiacis commoda multa facit.

CENTAUREA.

Centaurea [2] juvat nervos, pectusque, secundas
Educit [3], et vulnus solidat, visus meliorat;
Incisas carnes radix contrita resarcit.

CEREFOLIUM [4].

Adpositum cancris, tritum cum melle, medetur;
Cum vino potum, lateris [5] sedare dolorem
Sæpe solet, tritam si nectis desuper herbam.

1. *Laurus Cassia,* seu *Cassia lignea.* — 2. *Erythræa Centaurium* seu *Gentiana Centaurium.* — 3. Alii : *sudores ejicit.* — — 4. *Cerefolium scandix.* — 5. Alii : *poteris,* et alors le vers suivant manque.

Et maintient lâche et libre un ventre dégagé.

CHÉLIDOINE.

A ses petits naissants privés de la lumière,
L'hirondelle, dit Pline, habile et tendre mère,
Grâce à la Chélidoine introduite en leurs yeux,
Quand même ils sont crevés, rend la clarté des cieux [1].

CIGUE.

Par ses sucs lents et froids, la mortelle Ciguë,
Dangereux narcotique, endort l'homme et le tue.
De taches au mourant elle noircit la peau.
Dans l'inconstante Athène autrefois le bourreau
Portait aux condamnés l'homicide breuvage.
Ainsi périt Socrate, un véritable sage.

Sæpe solet vomitum, ventremque tenere solutum.

CHELIDONIA [2].

Cæcatis pullis hac lumina mater hirundo,
Plinius ut scribit, quamvis sint eruta, reddit.

CICUTA.

Frigida letiferæ vis est natura Cicutæ [3],
Unde nocet gelidi potantes more veneni.
Qui perit hac herba, cutis ejus fit maculosa.
Publica pœna reis hæc esse solebat Athenis :
Hac sumpta magnus Socrates fuit exanimatus.

1. C'est avec la chélidoine que les hirondelles rétablissent la vue de leurs petits dans le nid, même, assurent quelques-uns, quand ils ont les yeux crevés. Pline, *Histoire naturelle*, traduction de E. Littré, liv. XXV, chap. I. Paris, 1848-1850, in-8. — 2. *Chelidonium majus*. — 3. *Conium maculatum*.

Je n'ai point à conter comment la plante agit ;
J'explique ce qui sert et non pas ce qui nuit.
Il suffit de savoir, lorsque le mal te frappe,
Qu'en buvant du vin tiède, à la mort on échappe.

CINNAMOME.

Quatre variétés, dit-on, de Cinnanome
Existent : le meilleur a le plus fin arome ;
Sur la langue à la fois plus piquant et plus doux,
Il réprime le flux des intestins trop mous ;
Il donne à l'estomac une force nouvelle ;
Il réveille l'amour languissant et rebelle,
Au lait de vache frais quand on le boit uni ;
Excite la mémoire et l'esprit engourdi.
Mâché, le cinnamome exhale dans la bouche
Un suave parfum qui détruit l'odeur louche,

Qualiter hoc fiat, non extimo dicere nostrum,
Cum nil quod noceat, sed quod juvat est referendum.
Hac si quis sumpta, morti fit proximus, herba,
Forte bibat vinum tepidum, evadetque periclum.

CINNAMOMUM.

Cinnama : quatuor species dicuntur habere [1]
Sed speciosa magis quæ plus subtilis habetur,
Et quæ plus mordet, mixta dulcedine, linguam.
Vim digestivam mire juvat, abstinet alvum,
Accendit Venerem cum vaccæ lacte recenti ;
Vim memorem cerebri confortat sæpius hausta.
Cinnamomum mane comestum repellit odorem ;

1. *Laurus cinnam.*

A l'esprit épuisé rend son ancienne ardeur,
Et des sens énervés ranime la vigueur ;
De l'amour expirant il attise la flamme,
Et purge l'estomac quand il ravive l'âme.

CORIANDRE.

Trois grains de Coriandre avalés, du malade
Ecarteront la tierce et son retour maussade.
Xénocrate prétend que le sang menstruel
D'autant de jours retarde un cours habituel,
Que la femme aura pris de grains de cette plante.
Bonne pour l'estomac par sa vertu piquante,
Elle dissipe encor les flatuosités
Et calme des humeurs les courants agités.

Fœtorem mitigat, si quemquam læserit ipse.
Alleviat mentem, tribuit semper bene sensum ;
Dat bene calorem et auget semper amorem,
Alleviat mentem, sic et præcordia purgat.

CORIANDRUM.

Si tria grana voret Coriandri [1] seminis æger,
Evadet febrem cui dat lux tertia nomen.
Xenocrates ait totidem cessare diebus
Menstrua, quot mulier coriandri grana vorabit.
Confortat stomachum, ventum removet coriandrum,
Et quod restringit humorum fluxus, amandum.

1. *Coriandrum sativum.*

CROCUS.

Le Crocus réconforte et dispose à la joie ;
Répare la vigueur des membres et du foie;
Dans la bouche il répand une agréable odeur,
Mais de l'amour bouillant il refroidit l'ardeur.

CUBÈBE.

De Cubèbe cinq grains sont admis dans l'usage ;
En veux-tu donner plus, fais boire davantage.

CUMIN.

Il stimule à la fois l'amour et l'appétit,
D'uriner plus souvent cause un besoin subit ;

CROCUS.

Confortare Crocus [1] dicitur lætificando,
Membraque defecta confortat, hepar reparando.
Crocus comestus pulchrum dat semper odorem,
Omnem fœtorem tollit, et pellit amorem.

CUBEBE.

Cubebe plus quinque nunquam sumantur in usu,
Plus de cubebe si dare vis, bibe bis.

CUMINUM.

Confortat stomachum, coitum, et mingere cogit,
Emphraxes hepatis reserat et menstrua stringit,

1. *Crocus sativus.*

Il dissipe du foie une obstruction vaine,
Et du sang menstruel il resserre la veine ;
Des vents de l'estomac il chasse la vapeur,
Et, mâché, sur la face étale la pâleur.
Au temps de la grossesse, une femme prudente
Refuse du Cumin la graine pâlissante.

AUNÉE.

L'Aunée, à l'estomac tonique et bienvenue,
Pour la hernie est bonne, unie au suc de rue ;
Si de l'aunée encor le poumon est content,
Pour le foie engorgé le spode est excellent.

FÈVE.

D'un flot de lait la Fève inonde la mamelle ;
Elle amollit et dompte un cheveu trop rebelle ;

Ventosum stomachum tibi tranquillatque Cuminum [1],
Et dat pallentem, permansum, sæpe colorem.
Pallor cumino prægnanti nulla feratur.

ENULA.

Enula [2] campana reddit præcordia sana ;
Cum succo rutæ succus si sumitur hujus,
Affirmant ruptis nihil esse salubrius istis.
Enula pulmonem curat, spodium juvat hepar.

FABA.

In mammis Faba [3] lac spargit, mollitque capillos ;

1. *Cuminum cyminum.* — 2. *Inula helenium.* — 3. *Vicia Faba.*

Le sang d'une piqûre est par elle arrêté,
Et son eau de la goutte adoucit l'àcreté.

FENOUIL.

La graine du Fenouil, dans le vin détrempée,
Ranime, excite une âme à l'amour occupée,
Du vieillard rajeuni sait réveiller l'ardeur,
Du foie et du poumon dissipe la douleur ;
De la semence encor le salutaire usage
Bannit de l'intestin le vent qui faisait rage.

FENUGREC.

Du Fenugrec tonique un estomac avide,
Le prend avec succès contre le phlegme humide.

Sistit eum fluxum, quem fecit hirudo, cruoris.
Mitigat arthritis, cocta cum lympha, dolorem.

FŒNICULUM [1].

Semen, cum vino sumptum, veneris movet actus,
Atque senes ejus succo juvenescere dicunt ;
Hic quoque pulmonis obstat jecorisque querelis.
Fœniculo, fœtor, niger humor lente terantur.
Semen fœniculi fugat et spiracula culi.

FŒNUGRÆCUM.

Ad grossum phlegma fœnugræcum [2] est cura salubris [3].

1. *Anethum Fœniculum.* — 2. *Trigonella fœnugræcum.* — 3. Alii : *causa salutis.*

SON.

De vinaigre ou de vin le Son bien humecté
Purifie et la gale et l'ulcère encroûté ;
Contre le même ulcère offre un facile usage,
Quand on l'applique encor saupoudré de fromage.

GALANGA.

D'un estomac souffrant il dissipe l'humeur,
De son épuisement répare la langueur ;
Chasse des intestins l'irritante colique,
Exhale dans la bouche un souffle aromatique,
Donne aux reins la chaleur, rend le crachat aisé,
Et ranime le feu de l'amour épuisé.

FURFUR.

Ulcera cum scabie Furfur bene mundat aceto,
Cum vino; valet ulceribus cum lacte coacto.

GALANGA.

Phlegmonem stomachi [1] sumptum Galanga [2] resolvit,
Et si phlegmaticus fuerit, corroborat illum.
Inclusum ventum, sumptum, fugat interiorem.
Vim digestivam juvat, colicisque medetur,
Oris non modicum, mansum, confortat odorem.
Augmentat sputum, Veneris renumque calorem.

1. Alii : *pulmonem stomachum.* — 2. *Alpinia Galanga.*

NOIX DE GALLE.

La noix de galle arrête et le flux de matrice
Et le sang de la lèvre, unit la cicatrice;
De l'anus douloureux et du pied impotent
Elle guérit bientôt un ulcère dolent.

GIROFLE.

La fleur prise au matin débarrasse la tête,
De son bouillonnement dissipe la tempête;
Dessèche les humeurs; excite les amours;
Au cerveau, qu'elle allège, envoie un prompt secours,
Et l'esprit épuisé, réparant un long trouble,
Rappelle les douceurs d'un sommeil qui redouble.

HELLÉBORE.

La poudre d'Hellébore, aux aliments mêlée,

GALLA.

Galla necat fluxum matricis; sistit et ani
Ulcera tumque pedum; labiorum vulnera sanat.

GARYOPHYLLUS.

Garyophyllus [1], sumptus mane, caput bene purgat;
Fervorem capitis inflicti deprimit idem;
Humores siccat et auget cordis amorem.
Alleviat caput cerebro præstatque levamen;
Addet et somnum, confortat utique caput.

HELLEBORUS [2].

Pultibus admixtus pulvis mures necat ejus,

1. *Eugenia garyophyllata.* — 2. *Helleborus albus* aut *niger.*

Extermine les rats ; aux mouches, emmiellée,
Elle apporte la mort. Elle guérit nos maux :
Podagre, hydròpisie et lèpre et tétanos.

HYSOPE.

L'Hysope du poumon purge le phlegme humide ;
D'hysope cuit au miel le poumon est avide,
Lorsqu'une toux chronique allume sa chaleur;
L'hysope du visage embellit la couleur.

GENÉVRIER.

Bonne pour le poumon, sa baie aromatique
Dissipe encor l'accès de toux vive et chronique.
Elle expulse du corps un venin dangereux;
Son grain brûlé de tête apaise un mal affreux.

Et, cum melle datus, est muscis perniciosus.
Hydropisin, tetanum, lepram fugat atque podagram.

HYSSOPUS.

Hyssopus [1] est herba purgans a pectore phlegma;
Ad pulmonis opus cum melle coquatur hyssopus;
Vultibus eximium fertur præstare [2] colorem.

JUNIPERUS.

Juniperi grana pectus comesta reformant,
Et tussim nimiam sedant atque inveteratam;
Expellunt sedulo semper de carne venenum,
Et prosunt capiti carbonibus ista projecta.

1. *Origanum Smyrnæum.* — 2. Alii : *reparare.*

KARABÉ.

Du Karabé l'amant sait la force érotique,
Et double sa vigueur par ce sirop tonique.

LAPATHUM ACUTUM (patience).

Le prurit irritant et la gale lui cède.
Donne la Patience en infusion tiède,
De la luette ardente elle éteint la chaleur
Et de la dent souffrante apaise la douleur.

LIVÈCHE.

Le foie oblitéré par trop grande froidure,
Le vent de l'intestin et la colique impure,
Et le sang menstruel arrêté dans son cours,
De la Livèche amie empruntent le secours.

KARABE VEL CARABE.

Quam sit eroticus Karabe [1], bene noscit amicus.

LAPATHUM ACUTUM [2].

Pruritus mordax, scabies hypozomate cedunt
Ejus sæpe tepens si coctio gargarizetur,
Uvas sedabit, dentis tundetque dolorem.

LEVISTICA.

Hepar opilatum frigore Levistica [3] quærunt,
Torsio ventosa, medicina, menstrua clausa.

1. *Succinum* seu *Ambra.* — 2. *Rumex* seu *Polygonum.* — 3. *Ligusticum Levisticum.*

LIS.

Au miel adjoint, des nerfs il guérit la coupure,
Et d'un membre noirci la récente brûlure ;
Il efface la ride au visage altéré,
Et la tache livide au corps régénéré.

RÉGLISSE.

Abreuve tes poumons de poudre de Réglisse :
Dans leur cavité molle elle pénètre et glisse ;
Elle arrose la veine et réchauffe le sang ;
Elle étanche la soif; son suc rafraîchissant
Chasse de l'estomac toute matière impure ;
La respiration et s'active et s'épure.

LUPIN.

La cendre de Lupin aux vers ôte le jour ;

LILIUM [1].

Præcisis nervis cum melle, combustaque membra [2] ;
Vultus deducit rugas, maculas fugat omnes.

LIQUIRITIA.

Sit tibi contenta Liquiritia [3] pulverulenta,
Pectus, pulmonem, venas refovendo rigabit ;
Pellit namque sitim stomachique nociva repellit ;
Spirituum cunctis sic subvenit ipsa strumentis.

LUPINUS.

Lumbricos vermes mundat cinis fæxque Lupini [4] ;

1. *Lilium candidum.* — 2. Il faut sous-entendre *medetur.* — 3. *Glycyrrhiza glabra.* — 4. *Lupinus hirsutus.*

Son eau détruit les poils et prévient leur retour.

MALANGIA.

Cette plante a, dit-on, une graine piquante
Qui jamais ne rendit l'atrabile plus lente.

MAUVE.

Elle amollit le ventre avec son suc vanté,
Et ce don lui valut le nom qu'elle a porté;
Ce suc de l'intestin expulse la matière,
Excite l'utérus et son flux ordinaire.

MARATHRUM (fenouil).

L'agreste Marathrum sert à d'utiles fins :
Il purge l'estomac, chasse fièvre et venins,

Lympha pilos vellit, atque redire negat.

MALANGIA.

Semen naturæ Malangia fertur acutæ,
Et choleram nigram viri non reddere pigram.

MALVA.

Dixerunt Malvam veteres quod molliat alvum [1] ;
Malvæ radices rasæ deducere fæces ;
Vulvam moverunt et fluxum sæpe dederunt.

MARATHRUM.

Bis duo dat Marathrum : febres fugat atque venenum ;

1. *Malva* vient de *mollire ventrem.*

Il éclaircit les yeux, rend l'urine abondante
Et réprime des vents l'audace pétulante.

MENTHE.

La Menthe mentirait si sa tige nouvelle
Ne détruisait les vers que l'intestin recèle.
L'estomac trouve en elle un secours étonnant
Lorsqu'il veut réveiller son appétit dormant.

NOIX MUSCADE.

Elle ranime un cœur que l'affliction tue,
Et, bonne à l'estomac, elle éclaircit la vue.

Expurgat stomachum ; lumen quoque reddit acutum ;
Urinare facit, ventris flatusque repellit.

MENTHA.

Mentitur Mentha [1], si sit depellere lenta
Ventris lumbricos vermes stomachique nocivos.
Nunquam lenta fuit stomacho succurrere mentha.

MUSCATA.

Galla Muscata [2] confortat debilitata
Corda, juvat stomachum, scotomiam tollens oculorum.

1. *Mentha crispa, viridis, sativa,* etc. — 2. Aliqui *Balia muscata,* quam dicunt esse *Ocymum basilicum.*

MYRRHE.

Au poumon épuisé cette gomme est propice;
A la tête souffrante, aux vaisseaux de matrice
Elle apporte secours; elle détruit les vers;
De fistule secrète amende les travers.

VERTUS DES MYROBALANS.

Belliric, indien, citrin, emblic, chébule,
Des bons Myrobalans c'est la brève formule :
Contre le phlegme humide administre l'emblic,
Tu peux donner encor chébule et belliric;
Quant au citrin, du corps il purgera la bile;
Mais au noir indien obéit l'atrabile.

MYRRHA.

Myrrha juvat pectus, matricis vasa, caputque ;
Ascaris et scotosis, fistula tecta perit.

MYROBALANORUM VIRES.

Myrobalanorum species sunt quinque bonorum :
Citrinus, kebulus, belliricus, emblicus, indus.
Primo trahit choleram citrinus, phlegma secundo,
Kebulus contra; belliricus, emblicus æque.
Illud et hanc nigræ color [1] niger imperat indus.

1. Sans doute pour *coloris*.

CRESSON.

Le Cresson écrasé sur les cheveux tombants
En arrête la chute; il soulage des dents
La douleur vive, aiguë; enduit d'un miel liquide,
Il guérit de la peau dartre, écaille livide.

NÉNUPHAR.

Le Nénuphar te garde une chasteté pure,
Et du foie obstrué rouvre la route obscure.

NIGELLE.

Joint à la rave, au sel, le suc de la Nigelle
Guérit l'herpès rampant et le cancer rebelle;

NASTURTIUM [1].

Illius succus crines retinere fluentes
Illitus asseritur, dentis curare dolorem;
Et squammas succus curat cum melle perunctus.

NENUPHAR.

Nenuphar castos reddit, hepar bene reserat alvum.

NIGELLA.

Cancros emundat, pascentia vulnera curat,
Cum raphano modicoque salis superaddita trita;

1. *Erucaria aleptica.*

Pour la teigne encroûtée il est mortel encor ;
De la lèpre écailleuse il arrête l'essor.

PAVOT.

Le flux de l'utérus, la morphée et les yeux
Réclament du Pavot le secours précieux;
Du pavot sous la dent écrase la racine,
Bientôt tu vois couler le sang de ta narine.

PIVOINE.

Par les sucs de Pivoine au lait d'amande unis,
La rate avec le foie et les reins sont guéris;
Contre le mal caduc Dioscoride vante
La plante au cou pendue ou le suc de la plante.

Tineas [1] et lepras cura compescit eadem.

PAPAVER.

Menstrua, morphæam, visum, Papavere cura.
Dente minuta, trahit radix de nare cruorem.

PÆONIA [2].

Si jungantur ei violenter amygdala trita,
Splen, jecur et renes cum mulsa sumpta juvabit ;
Ipse Dioscorides cunctis ait esse caducis
Aptam, si bibitur, vel si suspenditur ipsa.

1. Alii : *Zeinas*, id est species impetiginis cum ulceratione. — 2. *Pæonia officinalis.*

PIN.

Pour la fièvre éphémère et la toux, bon calmant.
Le Pin guérit encore un long épuisement;
Si le mâle vaut mieux contre la toux rebelle,
Au ventre relâché meilleure est la femelle.

POIVRE.

Au matin, pris à jeun, le Poivre du malade
Expulse les humeurs, dissipe l'odeur fade
Que sa bouche répand; sa piquante saveur
Ranimera du corps le ton et la chaleur;
Du poivre noir la force à dissoudre est active;
Il rend à l'estomac sa vertu digestive,
Et purge ses humeurs. L'ébranlement nerveux,
L'opiniâtre toux, l'estomac douloureux,

PINEA.

Tussim, ephemeras, eticam tibi Pinea [1] tollit :
Mascula plus tussi valet, et passiva [2] diarrhœæ.

PIPER.

Piper [3] de mane comestum purgat ægrotum,
Humores tollit de corpore mane comestum.
Dat bene calorem, pravum depellit odorem,
Est humidum, certum sic sanum debet esse.
Quod piper est nigrum, non est dissolvere pigrum,
Phlegmata purgabit, digestivamque juvabit.

1. *Pinus Pinea.* — 2. Id est : *Femina.* — 3. *Piper longum et nigrum.*

Au poivre blanc emprunte une aide bienvenue;
Il prévient le frisson, le brouillard de la vue.

PLANTAIN.

Au crachement de sang le Plantain consacré,
Par sa vertu styptique, apaise un feu sacré.

POURPIER.

Si la dent s'engourdit, il lui rend sa morsure;
Son suc guérit des reins la cruelle blessure;
Du feu de la matrice il éteint la chaleur,
Et calme de la tête une vive douleur.

Leucopiper [1] nervis, stomacho, tussisque dolori
Utile; præveniet scotosim febrisque rigorem.

PLANTAGO.

Hepar tum parit, Plantago [2] styptica cum sit;
Prodest hemoptoïcis, sacrumque coercet et ignem.

PORTULACA.

Portulaca [3] caput juvat, dentisque stuporem
Curat, et ardorem matricis, vulnera renum.
Portulaca solet dentes curare stupentes.

1. Piper cortice maceratione orbatum. — 2. *Plantago major.* — 3. *Portulaca oleracea.*

ORIGAN.

Son suc de la poitrine apaise la douleur;
D'un long enfantement abrège la lenteur,
Et de l'utérus vide expulse le délivre.
Des douleurs de côté ce suc aussi délivre.

POULLIOT.

Son suc trempé de vin expulse l'atrabile;
L'herbe, dit-on, guérit la podagre débile,
Quand on l'applique verte; et, purgeant nos humeurs,
Elle réprime encor les diverses tumeurs.

PYRÈTHRE.

Le Pyrèthre mâché, de vinaigre trempé,

PRASSIUM [1].

Pectoris hæc varios compescit potio morbos;
Accelerat partus eadem, pellitque secundas.
Dicitur hæc eadem lateris sedare dolorem.

PULEGIUM [2].

Cum vino choleram nigram potata repellit;
Adpositam viridem dicunt curare podagram;
Et quosvis alios solet emendare tumores.

PYRETHRUM [3].

Masticet patiens vel gargarizetur aceto,

1. Forte *Marrubium album* aut *nigrum*. Matthiolus in Dioscor. vult esse speciem *Origani* aut *Tragorigani*. — 2. *Mentha Pulegium*. — 3. *Anthemis Pyrethrum*.

Balaye en ton palais le phlegme dissipé.
A ton cou porte encor sa racine pendue,
Du mal caduc sa force arrête la venue.

RHAMNUS (nerprum).

La lèpre et le lupus, la pierre et le pannus
Succomberont bientôt à l'emploi du Rhamnus.

RHUBARBE.

Son suc, en réparant la fonction du foie,
Rétablit les tissus raffermis dans leur voie.

ROSE.

Semence, écorce à part, la Rose adoucissante
Contre l'hémorrhoïde offre une eau bienfaisante;

Hocque modo tumidam reprimit de phlegmate linguam.
Suspensum collo poterit prodesse caducis.

RHAMNUS [1].

Lepra, lapis, panni, lupus intereunt ope Rhamni.

RHEUBARBARUS.

Rheu partes laxas firmat hepar reparando.

ROSA.

Curat hæmorrhoidas Rosa, semine, cortice demptis;

1. *Rhamnus catharticus.*

De colique irritante elle apaise l'accès;
A la tête, à la bouche obtient double succès.

RONCE.

De Ronce le feuillage, âpre, amer, astringent,
Arrête l'utérus, le ventre incontinent.

RUE.

Que l'homme chassieux rende hommage à la Rue,
Il affermit par elle une débile vue;
Il suffit d'en manger le suc frais : sans retard
L'œil éclairci dissipe un nuageux brouillard.
Chez l'homme il affaiblit l'amoureuse puissance;
Chez la femme au désir il joint la jouissance.
Du continent la rue accroît la chasteté,
Et des yeux obscurcis ravive la clarté.

Gengivas, colicam, caputque juvat ipsa dolentis.

RUBUS.

Styptica sunt folia Rubi [1], ventremque fluentem
Continent, et fluxum etiam stringunt muliebrem.

RUTA.

Nobilis est Ruta [2], quia lumina reddit acuta.
Auxilio rutæ, vir lippe, videbis acute.
Ruta comesta recens oculos caligine purgat.
Ruta viris coitum minuit, mulieribus auget;

1. *Rubus Idæus* seu *Rubus tomentosus*. — 2. *Ruta graveolens*.

De la puce infesté tout lieu se débarrasse,
Lorsque son eau bouillante a balayé la place.

SAULE.

Le suc atteint les vers dans l'oreille et les tue;
Le vinaigre d'écorce amollit la verrue;
La fleur prise dans l'eau refroidit le plaisir,
Et de l'amour éteint l'âcre et brûlant désir :
L'amour tombe si bien que sa flamme mourante
Ne fait naître aucun fruit d'une ardeur expirante.
La fleur sèche en son germe un fœtus avorté,
La feuille unit la plaie et son bord écarté.

SAUGE.

Homme, pourquoi meurs-tu, lorsqu'en ton jardin
[pousse

Ruta facit castum, dat lumen et ingerit astum.
Cocta facit ruta de pulicibus loca tuta.

SALIX [1].

Auribus infusus vermes succus necat ejus ;
Cortex verrucas in aceto cocta resolvit ;
Hujus flos, sumptus in aqua, frigescere cogit
Instinctus veneris omnes, acres, stimulantes ;
Et sic desiccat, ut nulla creatio fiat ;
Pomorum succus, flos partus destruit ejus.
Vulnera frondes ejus valent solidare cruenta.

SALVIA.

Cur moriatur homo, cui Salvia crescit in horto ?

1. *Salix alba*.

La Sauge? Sur la mort tout remède s'émousse.
Elle affermit les nerfs, dissipe de la main
Le tremblement nerveux; de la fièvre soudain
Le feu languissant meurt. Sauge préservatrice,
Prête à nos maux toujours ta vertu protectrice!
A la tête souffrante elle apporte secours.
L'Antidote Adrien offre même recours.

SUREAU.

Ascaride et lombric périt par le Sureau : [seau;
Mais la fleur pour leur mort vaut mieux que l'arbris-
La fleur garde une odeur plus âcre et plus vireuse.
A l'estomac il rend une mollesse heureuse,
En lui faisant vomir une indolente humeur;
En compresse, la feuille enlève une tumeur.

Contra vim mortis non est medicamen in hortis!
Salvia confortat nervos, manuumque tremorem
  Tollit, et ejus ope febris acuta fugit.
Salvia salvatrix, naturæ consiliatrix;
Salvia dat sanum caput, et facit hoc Adrianum[1].

SAMBUCUS.

Lumbros[2], ascarides Sambuci sunt perimentes,
Et stomachum mollem reddunt, vomitum facientes.
Sambuci flores sambuco sunt meliores,
  Nam sambucus olet, flos redolere solet.
Frondes appositæ possunt auferre tumorem.

1. Nom d'un antidote dont la sauge faisait partie. — 2. Id est : *lumbricos*.

SARCOCOLLE.

De larmes et de sang elle arrête le cours;
Comblant de chair la plaie, elle en remplit les jours.

SCABIEUSE.

Le citadin frivole ignore sa valeur :
La scabieuse rend au poumon sa chaleur,
A ce poumon que glace une morne vieillesse;
D'un côté douloureux amortit la faiblesse;
Attendrit du poumon la sèche aridité.
Dans du vin qu'on la boive, un virus redouté
Avec elle s'écoule; à la molle apostume,
Qu'elle ouvre doucement, elle ôte l'amertume.
De son emploi l'esprit approuve le succès :
Des troupeaux languissants elle guérit l'accès;
Sur un anthrax que d'elle un topique demeure,
Le fléau disparaît après la troisième heure.

SARCOCOLLA.

Sarcocolla tenet lacrymas fluxumque cruoris,
Vulnera carne replet, lacrymas depellit ocelli.

SCABIOSA.

Urbanus per se nescit pretium Scabiosæ :
Confortat pectus, quod deprimit ægra senectus;
Lenit pulmonem, tollit laterumque dolorem.
Si vino potatur, sic virus evacuatur.
Rumpit apostema leniter : ratione probatur.
Emplastrata foris necat anthracem tribus horis.
Languorem pecudum tollit, dirimitque venenum.

LASER.

Du Laser montagnard la feuille, quoique amère,
Aux yeux, qu'elle éclaircit, épure la lumière;
Extermine les vers dans l'intestin battu
Et rend à l'estomac sa première vertu.

MORELLE.

Le foie est soulagé par la plante qu'il aime,
Mais ne l'approchez pas de l'horrible apostème
Dont elle aigrit le mal; s'il est chaud, astringent;
Son suc à l'utérus rend son écoulement.

ASPERGE.

L'Asperge accroît le sperme, apaise la colique,
Pour la dent ébranlée est un bon spécifique.

SILER.

Siler montanum [1] non sit tibi sumere vanum :
Dat lumen clarum, quamvis gustu sit amarum,
Lumbricosque necat, digestivamque refortat.

SOLATRUM.

Hepar amat Solatrum [2], sed apostasis illud abhorret,
Si calet, stringit; menstrua clausa ciet.

SPARAGUS.

Augmentat sperma Sparagus, colicoque dolori
Subvenit ; in motoque dente convenit ori.

1. *Laserpitium montanum; L. ombelliferum.* Moreau credit esse *Ligusticum.* — 2. *Solatrum* pro *Solanum,* aut *Morella,* id est *Solanum hortense* aut *Solanum nigrum.*

PRUNELLIER.

Astringente est l'écorce, acide est la Prunelle
Et bonne à réprimer un flux de sang rebelle.

OIGNON (scille).

Les lieux où croît l'Oignon du loup sont redoutés;
Il arrête l'essor des flux trop excités;
Contre l'hydropisie et l'ictère, propice,
Aux crevasses des pieds seul il rend bon office.

MOUTARDE.

La Moutarde au grain sec, petit et chaud, des yeux
Tire des pleurs, détruit un venin odieux;
D'incommodes humeurs débarrasse la tête;
Comme assaisonnement des mets on lui fait fête;

SPODIUM [1].

Si cruor emanat, Spodium sumptum cito sanat.

SQUILLA.

In quibus est Squilla, loca devitat lupus illa;
Squilla vetat fluxum; valet ictericis et hydropi.
Fissurasque pedum sola reperta juvat.

SINAPIS.

Est modicum granum siccum calidumque Sinapi.
Dat lacrymas, purgatque caput, tollitque venenum.

1. *Spodium* Theophrasti est *prunus sylvestris spinosa*.

Si l'ail de la poitrine apaise les douleurs,
La moutarde de l'œil exprimera les pleurs.

ENCENS.

Il accroît la mémoire; il éclaircit la vue;
Il expulse le phlegme; il guérit la verrue,
La gerçure gênante et l'ulcère irrité;
Du filet de la langue abat l'aspérité;
Chez une jeune fille arrête un flux stérile,
Et réprime le lait dans un sein trop fertile.

ORTIE.

De longs vomissements elle adoucit l'effet;
Du sommeil disparu rappelle le bienfait;

Esca mihi napi; cum bove suntque sinapi [1].
Sinapis oculis, pectoribus allia prosunt.

THUS.

Thus [2] videt et memorat; phlegma necat; medicatur
Ulcera, fissuras, verrucas, falsataque linguæ;
Atque puellares fluxus mammasque coercet.

URTICA.

Pacat et insomnes, pacans Urtica [3] vomentes;
Illius semen colicis, cum melle, medetur;

1. Il y a là un jeu de mots : les navets *(napi)* me sont une nourriture, et avec le bœuf, *cum bove* (σὺν Ἄπι, avec *le bœuf Apis)*, je prends la moutarde *(sinapis)*. — 2. Gummi-resina *Juniperi Lyciæ*, seu *Boswelliæ thuriferæ*. — 3. *Urtica dioica* vel *urens*.

La semence emmiellée apaise la colique;
Sa fréquente boisson calme une toux chronique;
Réchauffe le poumon; amollit la tumeur;
D'articulation guérit toute douleur.

VIOLETTE.

Contre les pesanteurs donnez la Violette,
Qui chasse les vapeurs d'une ivresse complète.
La purpurine encor guérit du mal caduc,
Surtout le jeune enfant qui dans l'eau prend son suc;
Au malade elle amène un sommeil favorable;
Dans le vomissement son aide est secourable.

VERGE DU PASTEUR.

La Verge du pasteur au sang retient la bride,
Guérit douleurs de tête, arrête un fic avide.

Compescit tussim veterem, si sæpe bibatur;
Pellit pulmonis frigus, ventrisque tumorem.
Omnibus et morbis hæc subvenit articulorum.

VIOLA.

Crapula discutitur, capitis dolor atque gravedo.
Purpuream dicunt Violam [1] curare caducos,
Præcipue pueros, si mixto sumitur amne.
Ægris dat somnum, vomitum quoque tollit ad usum.

VIRGA PASTORIS.

Virgula pastoris tenet omnia fræna cruoris,
Est medela foris ficus, capitisque doloris.

1. *Viola odorata.*

ZÉDOAIRE.

Au moment du repas prenez cette racine :
Elle combat un mal chronique et l'extermine ;
Contre les vains dégoûts l'estomac affermi
Se purge des humeurs dont il était rempli ;
L'aliment arrêté poursuit et se digère.
Le repas achevé, prenez la zédoaire :
Des aliments nouveaux elle règle le cours,
Et du ventre pour eux amollit les contours ;
Enlève la nausée. Ainsi donc cette plante,
Donnée au patient, lui sourit et l'enchante.

GINGEMBRE.

Au froid de l'estomac, des reins et du poumon,
Le gingembre brûlant s'oppose avec raison ;

ZEDOARIA.

Zedoar [1], ante datum, morbum fugat inveteratum,
Si post sumatur, bene digerit et sanat ægrum :
Postque datum, mollit ventrem, fastidia tollit,
Et pectus purgat ; stomachi fastidia tollit ;
Expellit phlegma, constipatam digerit escam.
Tu me semper ama, quoniam bona do Zedoara.

ZINZIBER.

Algores stomacho, thoraci, renibus aufert ;
Idem, conditum, solamen zinziber [2] affert.

1. *Curcuma Zedoaria.* — 2. Radix *Amomi Zinziberi.*

Confit encore il rend un semblable service.
Mâché dès le matin, aux poitrines propice,
Il sait les amollir, épurer leur humeur,
Et des reins écarter un phlegme corrupteur.
Son usage fréquent éclaircira la vue.
Il dessèche l'humeur ou prévient sa venue;
Il expulse le sang que renferme le cœur;
De l'estomac plus fort il accroît la chaleur,
Chaleur bonne à dompter l'aliment qu'on digère,
Le purge d'une humeur désagréable, amère;
Eteint la soif; ranime, excite le cerveau;
En la jeunesse éveille amour jeune et nouveau.

Zinziber mane comestum pectus bene purgat;
Mollificat pectus, renum phlegmaque repellit.
Clarificat visum zinziber sæpe comestum,
Humores siccat, cruorem de corde repellit,
Auget calorem stomacho ; sic digerit escam.
Zinziber expurgat stomachum, cerebrumque refortat ;
Atque sitim pellit, juvenes quoque cogit amare.

TROISIÈME PARTIE

ANATOMIE

NOMBRE DES OS, DES VEINES ET DES ORGANES.

Deux cent et dix-neuf os forment le corps [humain.
Trois cent soixante-cinq veines baignent [son sein.
Il a trente-deux dents et possède en partage
Membrane, os, veine et chair, tendon, nerf, cartilage,

NUMERUS OSSIUM ET VENARUM ET MEMBRORUM OFFICIALIUM.

Nervus et arteria, cutis, os, caro, glandula, vena,
Pinguedo, cartilago, et membrana, tenontes :
Hæ sunt consimiles in nostro corpore partes.
Ossibus ex denis bis centenisque novenis

Graisse et peau, chacun d'eux agent essentiel :
Estomac, pied et main, tête et cœur, rate et fiel,
Matrice, reins, vessie, et conduits hépatiques
Accomplissent du corps les actes organiques.

Constat homo, denis bis dentibus et duodenis,
Ex tricentenis decies sex quinque venis.
Hepar, fel, stomachus, caput, splen, pes, manus et cor,
Matrix et vesica sunt officialia membra.

QUATRIÈME PARTIE

PHYSIOLOGIE

DE LA NATURE HUMAINE

La nature à nos yeux présente : l'air, l'hu-
[meur,
Le corps, la fonction, le membre, la vi-
[gueur
Et la complexion. Joignez à ce partage :
Le sexe différent, le teint, la forme et l'âge.

RES NATURALES.

Res naturales septem sunt : scilicet aer,
Corpus, humor, opus, membrum, complexio, virtus.
Istis annexa dicuntur quatuor ista
Esse : figura, color, ætas, distantia sexus.

DE LA PERFECTION DES SENS.

L'animal passe l'homme en finesse des sens :
Ainsi le fameux lynx a les yeux plus perçants;
Du ciel fond le vautour à l'odeur du carnage;
Le loup d'exquise ouïe a l'insigne avantage;
Le singe pour le goût ne craint pas de rival;
Le tact de l'araignée au monde est sans égal.

DES QUATRE HUMEURS DU CORPS HUMAIN.

On trouve quatre humeurs dans le corps circulant :
L'atrabile et le phlegme et la bile et le sang.
Le phlegme est formé d'eau, de terre l'atrabile;
L'air entre dans le sang, et le feu dans la bile.
Le sang coule et de l'air absorbe la chaleur;
Le phlegme dans son cours a de l'eau la fraîcheur;

PERFECTIONES SENSUUM.

Vultur odoratu, lynx visu, simia gustu,
Nos lupus auditu præcellit, aranea tactu.

DE QUATUOR COMPLEXIONIBUS HUMORUM.

Quatuor humores humano corpore constant :
Sanguis cum cholera, melancholia quoque, phlegma.
Terra melancholicis, aqua confert pituitæ,
Aer sanguineis, ignea vis choleræ.
Humidus est sanguis, calet vis aeris illi ;
Alget, humet phlegma, ac illi vis fit aquosa ;



LES QUATRE TEMPÉRAMENTS.



Par là semblable au feu, chaude et sèche est la bile ;
Comme la terre, froide et sèche est l'atrabile.

DES GENS SANGUINS.

Leur joviale humeur se lit sur leur visage :
Cherchant avidement bruit nouveau, commérage,
Serviteurs de Vénus, de Bacchus favoris,
Ils aiment les bons vins, les longs repas, les ris.
Un embonpoint fleuri brille sur leur personne.
Facile aux doux propos, leur langue s'abandonne.
Leur esprit, à l'étude avec ardeur porté,
Triomphe de l'obstacle aisément surmonté.
Un motif sérieux pique seul leur colère;
Généreux, souriant, d'aimable caractère,
Sur leur figure pleine éclate la gaîté,
Et son frais vermillon respire la santé.
Leur cœur, en chants joyeux exhalant son ivresse,
A la bonté facile unit la hardiesse

Sicca calet cholera ; sic est igni similata ;
Melan [1] vero friget et desiccat quasi terra.

SANGUINEI.

Natura pingues isti sunt atque jocantes,
Rumoresque novos cupiunt audire frequenter
Hos Venus et Bacchus delectant, fercula, risus
Et facit hos hilares et dulcia verba loquentes.
Omnibus hi studiis habiles sunt et magis apti.
Qualibet ex causa non hos leviter movet ira.
Largus, amans, hilaris, ridens, rubeique coloris,
Cantans, carnosus, satis audax atque benignus.

1. Apocope, pour *melancholia.*

DES GENS BILIEUX.

Leur caractère ardent, vif, fougueux, irascible,
Sent de primer autrui le besoin invincible;
Disciples prompts, zélés, et mangeurs complaisants,
Leur taille longue pousse et croît en peu de temps.
Brûlant de parvenir, leur esprit magnanime
Des plus hautes faveurs cherche à gravir la cime.
Leur cœur hardi, prodigue, à l'astuce est porté.
Leur corps sec, grêle et jaune est chétif de santé.

DES PHLEGMATIQUES.

Grâce au phlegme, la taille est courte, large, épaisse;
Dans la veine stagnante il verse un flot de graisse;
Pour l'étude sans goût, leur esprit sans désir
Chérit du sommeil seul l'insipide plaisir;

CHOLERICI.

Est et humor choleræ qui convenit impetuosis.
Hoc genus est hominum cupiens præcellere cunctos :
Hi leviter discunt, multum comedunt, cito crescunt ;
Iidem magnanimi sunt, largi, summa petentes.
Versutus, fallax, irascens, prodigus, audax,
Astutus, gracilis, siccus, croceique coloris.

PHLEGMATICI.

Phlegma viros modicos tribuit, latosque, brevesque ;
Phlegma facit pingues, sanguis reddit mediocres.
Otio, non studio, tribuunt, sed corpora somno ;
Sensus hebes, tardus motus, pigritia, somnus ;

Ils s'y livrent entiers; leur triste intelligence
S'engourdit et s'endort. Une froide indolence,
Comme leurs sens glacés, éteint leur sentiment.
Paresseuse est leur marche et lent leur mouvement.
Ils crachent fréquemment. Sur leur face immobile
Au teint blafard s'étale une graisse inutile.

DES MÉLANCOLIQUES.

Marquons les traits distincts de la bile noirâtre :
Elle rend l'humeur sombre, amère, acariâtre,
Peu communicative; à l'étude assidu,
L'esprit d'un doux sommeil n'est jamais détendu,
Et couve ses projets d'une ardeur obstinée
Qui d'éternels périls se rêve environnée.
Leur humeur, envieuse et jalouse à l'excès,
Rit des revers d'autrui, s'irrite des succès;
Prompte à saisir, leur main à s'ouvrir est rétive;
Et la ruse se glisse en leur âme craintive.

Hic somnolentus, piger, in sputamine multus;
Hebes ei sensus, pinguis facies, color albus.

MELANCHOLICI.

Restat adhuc choleræ virtutes dicere nigræ :
Quæ reddit tristes, pravos, perpauca loquentes ;
Hi vigilant studio, nec mens est dedita somno :
Servant propositum, sibi nil reputant fore tutum.
Invidus et tristis, cupidus, dextræque tenacis,
Non expers fraudis, timidus, luteique coloris.

DE LA PHYSIONOMIE SUIVANT L'HUMEUR.

De l'humeur le cachet sur la personne empreint,
Si le phlegme domine, en blanc pâlit le teint;
De sa pourpre le sang rougira le visage;
La bile sur le corps inscrit sa jaune image;
De l'atrabile enfin la livide couleur
Revêt le corps bruni de sa triste noirceur.
Si le sang et le phlegme à l'embonpoint dispose,
L'atrabile au contraire et la bile morose
Amaigrit et dessèche un corps exténué.
Qu'elles craignent les maux d'un corps émacié;
Que le phlegme et le sang combattent par avance
Les ennuis d'une obèse et lourde corpulence.

RÉCEPTACLES, DÉRIVATION ET EXPULSION DES HUMEURS.

L'esprit, subtil fluide, au cerveau naît; l'humeur
Vient du foie; et la vie est attachée au cœur.

DE COLORIBUS SECUNDUM HUMORES.

Hi sunt humores qui præstant cuique colores :
Omnibus in rebus ex phlegmate fit color albus ;
Sanguine fit glaucus, cholera rubea quoque rufus.
Corporibus fuscum bilis dat nigra colorem ;
Esse solent fusci quos bilis possidet atra.
Istorum duo sunt tenues, alii duo pingues,
Hi morbos caveant consumptos, hique repletos.

RECEPTACULA, DERIVATIO ET EXPULSIO HUMORUM.

Dat cerebrum spiritus, vitam cor, hepar humores,
Nigra spleni cholera, dicatur sanguine vena,

La veine tient le sang; la rate, l'atrabile;
Le phlegme est au poumon; la vessie [1] a la bile.
Dans la veine circule et se purge le sang,
Par l'urine au dehors le phlegme se répand,
Par l'acide sueur s'évapore la bile
Et par l'anus enfin s'échappe l'atrabile.
Dans le foie engendré, grâce aux vaisseaux le sang
Parcourt le corps nourri de son flot jaillissant.
Dans un membre invalide une brusque influence
De la rétention détruisant la puissance,
Par les pores ouverts, lâche et glissant chemin,
Entraînera l'humeur en un membre voisin.
Le chyle en l'estomac, le chyme dans le foie
S'engendre et de là suit une diverse voie.
L'aliment digéré subit un triple sort :
Sous forme d'excrément par l'intestin il sort.
Une autre part s'écoule en urine liquide,
L'autre nourrit le corps d'un sédiment solide.

Pulmo phlegma capit, fel choleramque rapit.
Sanguis per venas purgatur, phlegma veretro,
Fel per sudores, sed melancholia retro.
Debile suscipiens, impellens forte, cadens vis
Retentiva simul fragilis, via larga pororum,
Sunt causæ cur ab hoc membro fluit humor in illud.
Fit stomacho chylus, generatur in hepate chymus.
Vis digestiva se purgat prima fæcando,
Altera mingendo, trina sedimen tribuendo.

1. C'est la vésicule du fiel.

RAPPORT DES QUATRE ÉLÉMENTS,

DES QUATRE HUMEURS, DES QUATRE SAISONS ET DES QUATRE AGES DE LA VIE.

Il règne évidemment certaine convenance
Entre l'air et le sang, le printemps et l'enfance;
Il en existe aussi, le fait est non moins sûr,
Entre le feu, l'été, la bile et l'âge mûr;
L'harmonie apparaît entre l'aride terre,
L'automne, l'atrabile et la vieillesse austère;
L'eau, le phlegme et l'hiver offrent plus d'un rapport
Avec l'âge caduc qui précède la mort.

NATURE DES ÉLÉMENTS HUMAINS.

Des éléments l'essence ou pesante ou légère,
D'un petit monde, l'homme, a fourni la matière :
Le feu donna clarté, mobilité, chaleur;

CONSENSUS QUATUOR ELEMENTORUM,

QUATUOR HUMORUM, QUATUOR ANNI TEMPORUM ET QUATUOR VITÆ ÆTATUM.

Consona sunt aer, sanguis, pueritia, verque :
Conveniunt ignis, æstas, choleraque, juventus ;
Autumnus, terra, melancholia, senectus ;
Decrepitus vel hiems, aqua, phlegmaque sociantur.

ELEMENTORUM HUMANORUM NATURA.

Aeris, ignis, aquæ, terræ gravitas levitasque,
Dum convenere, microcosmum constituere :
Ignis fervorem, visum, dat mobilitatem ;



RAPPORT DU CORPS HUMAIN AVEC LES SIGNES DU ZODIAQUE.

La terre fit la chair avec la pesanteur;
L'air lui porta le vent, la voix, l'odeur lointaine;
L'eau transformée en sang circula dans la veine.

RAPPORT DU CORPS HUMAIN ET DES SIGNES DU ZODIAQUE.

Aux signes éclatants dont le ciel est paré,
Dans ses membres divers l'homme s'est comparé.
Comme lui, le *Bélier* lève sa tête fière;
Le *Taureau* de son cou dresse la force altière;
Des bras unis aux mains les *Gémeaux* ont le don;
Du *Cancer* la poitrine enfle un large poumon;
Sur l'estomac, les reins, le *Lion* veut l'empire;
Sur le seul intestin la *Vierge* le désire;
La *Balance* adopta fesses, côtés égaux;
Le *Scorpion* l'anus, les membres génitaux;

Externa carnem trahit et gravitatem ;
Aer huic donat quod flat, sonat, audit, odorat,
Gustum et olfactum; humor est et sanguinis usus.

PARALLELISMUS SIGNORUM CŒLESTIUM CUM PARTIBUS.

Ut cœlum signis præfulgens est duodenis,
Sic hominis corpus assimilatur eis.
Nam caput et faciem *Aries* sibi gaudet habere,
Gutturis et colli vis tibi, *Taure*, datur.
Brachia cum manibus *Geminis* sunt apta decenter ;
Intima *Cancer* pectoris antra regit.
Ast *Leo* vult stomachum, renes sibi vindicat ambos
Atque intestinis *Virgo* præesse cupit.
Ambas *Libra* nates, ambas sibi vindicat anchas,
Scorpio vult anum, vultque pudenda sibi.

Sur les cuisses monté s'arme le *Sagittaire ;*
Le *Bouc* sur les genoux saute non loin de terre;
Sur les jambes répand son urne le *Verseau;*
A la plante des pieds les *Poissons* cherchent l'eau.

PROPRIÉTÉ PSYCHIQUE DES ORGANES.

Le cœur a du savoir l'inestimable don;
La voix pour s'échapper réclame le poumon;
Du fiel naît le courroux qui brusquement éclate;
On aime grâce au foie, on rit grâce à la rate.

DE LA VOIX.

Il faut neuf instruments pour faire une harangue :
Deux lèvres, quatre dents, gosier, palais et langue.

Inde *Sagittarius* in coxis vult dominari,
Amborum genubus vim *Capricornus* habet;
Regnat *Aquario* crurum vis apta decenter;
Piscibus est demum congrua planta pedum.

ORGANORUM VIS PSYCHICA.

Cor sapit, pulmo loquitur, fel commovet iram,
Splen ridere facit, cogit amare jecur.

VOCIS INSTRUMENTA.

Instrumenta novem sunt : guttur, lingua, palatum,
Quattuor et dentes, et duo labra simul.

DU FŒTUS HUMAIN ET DE SES PROGRÈS.

Masse informe d'abord, embryon, puis fœtus,
Dans les six premiers jours les germes sont conçus.
Neuf jours changent en sang le blanchâtre liquide,
Dans douze jours ce sang deviendra plus solide;
Dix-huit jours écoulés ébauchent un contour,
Dont l'incessant progrès produit l'enfant au jour.

DE LA RESSEMBLANCE DES ENFANTS AVEC LES PARENTS.

Si de l'arbre à ses fruits on reconnaît la race,
A son père semblable, un fils suivra sa trace.

DE PROGRESSU FŒTUS HUMANI.

Massa rudis primo, post embryo, postea fœtus.
Conceptum semen sex primis crede diebus.
Est quasi lac, reliquisque novem fit sanguis, et inde
Consolidat duodena dies, bis nona deinceps
Effigiat, tempusque sequens augmentat in ortum.

DE SIMILITUDINE NATORUM CUM PARENTIBUS.

Fructibus ipsa suis, quæ sit, dignoscitur arbor,
Sæpe solet similis filius esse patri.

CINQUIÈME PARTIE

ÉTIOLOGIE

SIGNES ASTROLOGIQUES

DANS l'éclatant *Bélier* quand la lune s'en-
[gage,
Garde qu'un fer ne touche aux poils de
[ton visage,
Ne porte pas tes soins sur la tête; à la main
Soustrais du sang; tu peux, sans crainte, entrer au bain.
La lune du *Taureau* perçant l'espace immense,
Plante, bâtis, confie à tes champs leur semence;
Que, du cou, le docteur éloigne un fer tranchant.

SIGNA ASTROLOGICA.

NIL capiti facies, *Aries* cum luna refulget;
In manu minuas et balnea tutius intres;
Non tangas nares, nec barbam radere debes.
Arbor plantetur, cum luna *Taurus* habetur,
Ædificare potes, et spargas semina terræ;
Et medicus timeat cum ferro tangere collum,

Lorsqu'aux *Gémeaux* paraît le disque étincelant,
La veine de ton bras au fer sera sacrée;
Accomplis d'un serment la promesse jurée;
Que le fer oublieux n'effleure ongle ni main,
Lorsque brille au *Cancer* l'astre au retour certain;
Poumon, poitrine ou foie obstinément refuse
Du sang; des songes faux peuplent ta nuit confuse:
Bois quelque doux breuvage; avec sécurité
Achète, et suis sans peur un chemin redouté.
De l'astre voyageur quand la lueur divine
A frappé le *Lion*, ne prends pas médecine;
L'estomac alangui craint un festin pompeux,
Et du vomissement le dégoût odieux;
Laisse l'habit usé sans réparer l'outrage.
Quand la *Vierge* aperçoit la lune à son passage,
Livre aux champs leur semence; entre au lit, mais plus
[tard;
Surtout à prendre femme apporte du retard;

Brachia non minuas, cum lustrat luna *Gemellos*;
Unguibus et manibus cum ferro curam neges,
Nunquam præstabis a promissione petitum.
Pectus, pulmo, jecur in *Cancro* non minuatur;
Somnia falsa vides; est utilis emptio rerum;
Potio sumatur: securus perge, viator.
Cor gravat stomachum, cum cernit luna *Leonem;*
Non sarcies vestes, nec ad convivia vades;
Et nil ore vomas, nec sumes tunc medicinas.
Lunam *Virgo* tenet: uxorem ducere noli;
Detur agro semen, dubites intrare cubile;

D'onguents chirurgicaux tente un côté débile;
Pour ta maison néglige un chemin difficile.
La lune traversant la *Balance*, au repos
Laisse fesses et reins et membres génitaux;
Ta santé s'applaudit de ce conseil austère.
Quand l'orbe à l'horizon profile sa lumière,
Où le *Scorpion* règne, il augmente le mal
Des organes honteux; pour l'Océan fatal
Sans toi que la nef parte; oublie une blessure,
Autrement la mort vient et ta ruine est sûre.
Lorsque le *Sagittaire* a revu l'astre errant,
De ton bras avec fruit s'écoulera le sang;
Ainsi ton art déjoue une triste influence;
D'un mauvais débiteur laisse en paix la créance;
Rase-toi hardiment, cherche les bains encor;
D'ongles et de cheveux retranche un vain essor.
Aux genoux nuit le *Bouc* quand la lune l'éclaire;
Affermis ta santé par boisson salutaire,

Costas unguentis tentes curare chirurgis.
Libra tenet lunam : nemo genitalia tangat,
Et renes, nates; nec iter capere tentes,
Extremam partem Libræ cum luna tenebit.
Scorpius augmentat morbos in parte pudenda;
Vulnera ne cures; timeas ascendere naves;
Ne capias iter; caveas de morte ruinam.
Luna nocet femori, per partes mota *Sagittæ;*
Phlebotomia prodest, sed debita quærere noli;
Rade caput; minuantur brachia, balnea quære;
Ungues et crinem poteris abscindere tute.
Caper nocet genibus, ipsa cum luna tenebit;

Des pieds endoloris diffère un traitement,
Pour voyage lointain pars et ceins-toi gaîment;
Mordu par un serpent guérit vite un malade;
A temps plus favorable ajourne une ambassade.
Quand la lune pénètre en l'humide *Verseau*,
De planter vient le temps: plante maint arbrisseau;
Dresse encor dans les airs les murs d'une tour haute;
Mais toucher à la jambe est une grave faute;
L'obstacle des chemins au but plus tard conduit.
A travers les *Poissons* quand la lune poursuit,
D'un remède trop vain n'irrite pas la goutte
Qui tourmente tes pieds; mets-toi sans peur en route;
Soigneux de ta santé, prends quelque potion;
Du sein maternel sort un informe embryon.

MOIS DANGEREUX DE LA GROSSESSE.

Certains mois de grossesse à toute femme enceinte,
Pleins de périls croissants, inspirent plus de crainte :

Intrat anguis novis cito curabitur æger;
Inducias timuit, nihilque durabit in ipso;
Capere viam tutius est, potio sumpta salubris;
Plantas ne medices, legatos mittere noli.
Aquarius lunam tenet : tunc crura tangere cave;
Insere tunc plantas; excelsas erige turres;
Et si capis iter, ad locum tardius ibis.
Piscis habet lunam : noli curare podagram;
Carpe viam tutus; fuit potio sumpta salubris;
Embryo conceptus, epilepticus exit ab alvo.

DE MENSIBUS

PLUS LÆDENTIBUS IMPRÆGNATAS.

Primus, post quartus, post septimus, inde novenus,

Le premier, réprimant le flux habituel,
Atteste par la fièvre un trouble menstruel.
Le quatrième mois plus encor la tourmente :
Cet étrange désordre est la preuve vivante
Du fœtus qui s'agite et montre qu'il est né.
Dans le septième mois, comme un glaive obstiné,
Il pèse lourdement et rampe, douce charge.
Le dernier mois si dur du fardeau la décharge.

CHOSES DÉBILITANTES ET DESSÉCHANTES.

Aliments frits, salés, et boisson trop petite
Affaiblissent le corps, qui sèche et périclite.
Redoute encore un vin trop vert ou trop âgé,
Veille aride, assidue, et travail prolongé;
D'un somme avant dîner fuis la douceur tentante
Et des soleils d'été la chaleur accablante;

Quatuor hi menses plus vexant parturientes.
Primo vexantur, cum menstrua detineantur,
Quæ quia stringuntur, a febribus accipiuntur.
Quarto vexari debent, quia vivificari
Fœtum testatur, ita repperis unde gravetur.
Septimus his mensis gravis est, quia jam velut ensis
Illas incidit graviter trepidansque resedit.
Lædit eas nonus, quo debent ponere onus.

DEBILITANTIA ET DESICCANTIA.

Debilitat et desiccat potus minus haustus,
Permodicusque, et salsa cibaria, frixa,
Ante cibum somnus, studium, vinum veteratum,
Et labor assiduus, et solis fervidus æstus,

Évite de saignée un déplorable excès,
De chagrins, de soucis, les dangereux accès;
Crains d'un amour trop vif la périlleuse ivresse,
Et d'un jeûne obstiné la durable faiblesse.

CAUSES DU BÉGAIEMENT.

Abondance de fruits et salive indigente,
Embarrassent la langue et la rendent plus lente;
Trop de vivacité, l'effroi, l'égarement,
Un vice naturel produit le bégaiement.

EMBARRAS D'OREILLE.

Excès d'amour, de table, et sel, vomissement,
Bains, cris tumultueux, et trop vif mouvement,
Le sommeil du repas trop voisin et l'ivresse,
De l'oreille assourdie augmentent la faiblesse.

Phlebotomia frequens, motus, immoderata libido,
Et cura gravis, studium, jejunia longa.

CAUSÆ TITUBATIONIS.

Impediunt linguam fructus, brevis humor, ineptus
Victus, mens præceps, mens peregrina, timor.

IMPEDIMENTA AUDITUS.

Balnea, sal, vomitus, Venus, repletio, clamor,
Et mox post escam dormire, nimisque moveri,
Ista gravare solent auditum, ebrietasque.

CAUSES DU TINTEMENT D'OREILLES.

Sensation aiguë et chaleur étouffante,
Marche précipitée et force défaillante,
Coups à la tête, froid, chute ou vomissement,
Ivresse, longue faim, causent le tintement.

CAUSES DE LA DOULEUR D'OREILLES.

Le vent, l'abcès, la faim, les coups et la chaleur
Et les cris à l'oreille apportent la douleur.

HYGIÈNE DES YEUX.

Veux-tu d'yeux délicats ménager la faiblesse ?
Fuis les soupers joyeux et la nocturne ivresse ;
Redoute la poussière et les vents, les bons vins,
Les soucis et les pleurs, et l'amour et les bains,

CAUSÆ TINNITUS.

Virtus defecta, vapor ulcerans, sensus acutus,
Motus, longa fames, capitis percussio, casus,
Ebrietas, frigus, tinnitum causat in aure.

CAUSÆ DOLORIS AURIUM.

Ventus, apostema, dolor, fames, ictus et æstus,
Atque clamor causæ sunt quales quatuor istæ.

NOCENTIA OCULORUM.

Ista nocent oculis : nocturna refectio, potus,
Pulvis, scriptura, fletus, vigilia, cura,
Balnea, vina, Venus, ventus, piper, allia, fumus,

Poivre, ail, poireau, moutarde, oignon, fève et lentille,
Soleil ardent, fumée, et feu vif qui pétille,
Coup mauvais à la tête, et travail trop ardu,
Aux heures de la nuit persistant, assidu :
De ces dangers pour l'œil crains la lente menace,
Crains la veille avant tout qui te brûle et te lasse.
Bain chaud, coupe trop pleine et sommeil trop borné,
De la chassie aux yeux crée un mal obstiné.

CAUSES DE L'ENROUEMENT.

Froid à la tête, noix, fruits crus, anguille, ivresse,
Huile, de l'enrouement accroissent la rudesse.

CAUSES DE LA FIÈVRE.

La fièvre a pour principe un sang de veine impure,
Des pores trop serrés, mauvaise nourriture,

Porri cum cæpis, lens, fletus, faba, sinapis,
Sol, coitus, ignis, labor, ictus, acumina, pulvis.
Ista nocent oculis : sed vigilare magis.
Balnea fervida, pocula grandia, somnia pauca,
Hæc tibi lipposos perficient oculos.

CAUSÆ RAUCITATIS.

Nux, oleum, frigus capitis, anguillaque, potus,
Ac crudum pomum, faciunt hominem fore raucum.

CAUSÆ FEBRIS.

Triplex causa febrem generat, custodit et auget,
Ut putredo, pori constrictio, prava diæta.

Emportement, ennui, froid vif, lourde chaleur,
Bains secs, veille et bubon, long jeûne et dur labeur.

MALADIES RÉSULTANT DES VENTS.

La flatuosité dans le ventre est suivie
De spasme, tournoiement, colique, hydropisie.

EFFETS DE L'ABONDANCE DU SANG.

L'excès d'un sang trop vif rougit la face humaine,
Rend les yeux tout saillants, gonfle, élargit la veine,
Et fatigue le corps épuisé de chaleur.
Le pouls est plein, fréquent ; une vive douleur
Appesantit le front ; le ventre se resserre ;
La soif brûle un gosier que rien ne désaltère ;
De rouges visions le sommeil est hanté ;
Doux breuvage ou crachat se tourne en âcreté.

Iræ, tristitiæ, calor, algor, balnea sicca,
Fervor et esca, labor vigilans, jejunia, bubo.

MORBI EX VENTOSITATE.

Quatuor ex vento veniunt in ventre retento :
Spasmus, hydrops, colica, vertigo : quatuor ista.

ABUNDANTIA SANGUINIS.

Si peccet sanguis, facies rubet, exstat ocellus,
Inflantur venæ, corpus nimiumque gravatur;
Est pulsus frequens, plenus, mollis, dolor ingens
Maxime fit frontis, fit constipatio ventris,
Siccaque lingua, sitis, et somnia plena rubore,
Dulcor adest sputi, sunt acria dulcia quæque.

MALADIES PRODUITES PAR LE SANG.

Synoque et pleurésie, et crachement de sang;
Au corps tache rougeâtre et bouton large, ardent;
Après un temps fort long l'ascite enfin mortelle,
Tels sont les maux qu'enfante un sang vif et rebelle.

EFFETS DE L'ABONDANCE DE LA BILE.

Douleur de front cuisante et tintement d'oreille,
Vomissement fréquent, langue âpre et longue veille,
Soif vive, excréments mous, colique d'intestin
Accusent de la bile un désordre certain :
Dégoût, angoisse au cœur, tout mets semble insipide;
Le pouls est grêle et dur, puis brûlant et rapide;
La bouche est sèche, amère, et, sous les yeux, errants
Voltigent en sommeil des feux étincelants.

MORBI SANGUINIS.

Pleuresis, synochus, hemoptois hinc generantur;
Pustula lata, rubens, sic synocha, morphæa talis,
Ascitis si sit diuturna, repletio talis.

ABUNDANTIA CHOLERÆ.

Accusant choleram frontis dolor, aspera lingua,
Tinnitus, vomitusque frequens, vigilantia multa,
Multa sitis, pinguis egestio, torsio ventris,
Nausea fit, morsus cordis; languescit orexis;
Gravantis choleræ motus hæc signa sequuntur;
Pulsus adest gracilis, durus, veloxque, calescens;
Aret, amarescit, sitit os, tenebroso
Contrahitur somnus; incendia visio fingit.

A droite bat la tête, et l'oreille bourdonne.
A son ardent midi, quand le soleil rayonne,
La bile s'allumant, sèche, embrase le corps;
Du jour la troisième heure irrite ses efforts.

EFFETS DE L'ABONDANCE DU PHLEGME.

Quand le phlegme a du corps détendu la vigueur,
Il ôte aux aliments leur ancienne saveur,
Provoque les dégoûts, l'abondante salive,
D'estomac et de flancs une douleur très-vive;
Le pouls rare, mou, lent, parfois ne se sent pas;
Dans des songes trompeurs l'eau jaillit sous les pas.
Le phlegme refroidit la chaleur naturelle,
Il déprave du goût l'instinct sûr et fidèle :
Du capricieux phlegme, esclave obéissant,
Il devient tour à tour salé, doux et mordant;

Pulsatur capitis pars dextra, buccinat auris ;
Dum lucis medias librat sol igneus horas,
Ipsa movet, quoniam lux tertia suscitat humor [1].

ABUNDANTIA PHLEGMATIS.

Phlegma supergrediens proprias in corpore vires,
Os facit insipidum, fastidia crebra, salivas,
Costarum, stomachi simul, occipitisque dolores ;
Pulsus adest gracilis, tardus, mollis, et inanis ;
Præcedit fallax plantasmata somnus aquosus.
Irritat et minuit nativi jura caloris ;
Insipidum reddit gustum, plurimumque salivæ.
De salso salsus, de dulci phlegmate dulcis,

1. Sans doute pour *humorem*.

La nuit est sans sommeil, et la vue émoussée ;
La marche est lente, lourde, et la tête affaissée.
Maîtresse à l'occiput, la douleur l'engourdit ;
L'humeur, la nuit, s'éveille et bouillonne et sévit.

MALADIES OCCASIONNÉES PAR LE PHLEGME.

Des nerfs paralysés l'active médecine
Préviendra le péril dont la mort est voisine :
Pour vaincre et conjurer ces effroyables maux,
A ton malade enjoins de longs et doux repos,
Où sa force épuisée, oisive, refleurisse,
Des climats tempérés l'hiver chaud et propice,
Un air mou, pur et tiède, un exquis aliment
Qui ranime sa force et son tempérament.

EFFETS DE L'ABONDANCE DE L'ATRABILE.

Lorsque la bile noire aux viscères domine,
Lent et dur est le pouls, et ténue est l'urine ;

Et sit acetosus simili de phlegmate gustus.
Visus hebes, motus tardus, pigritatio, somnus,
Et sopitivus dolor occipitis comitatur.
Humor phlegmaticus nocturnis æstuat horis.

MORBI PHLEGMATIS.

Proxima paralysis, nisi præcedat medicina :
Excubat in foribus nervorum passio fera.
Longa quies tali dominantur suspicione,
Mollis hiems, senium, regio conformis et esca.

ABUNDANTIA MELANCHOLIÆ.

Humorum pleno dum fæx in corpore regnat,
Nigra cutis, pulsus durus, tenuisque urina,

L'inquiétude trouble un esprit tourmenté,
Et de songes affreux un sommeil agité,
Un éternel souci prend l'âme et la dévore,
Bientôt d'aigres rapports, d'aigres crachats encore
La bouche se remplit. D'un obscur tintement
L'oreille gauche sonne ou d'un lent sifflement.

MALADIES NAISSANT DE L'ATRABILE.

L'oreille gauche tinte ; au corps la cachexie
Survient ; plus tard, cancer, syncope, hydropisie,
Manie, hémorrhoïde, éléphantiasis,
Cet outrage éternel des traits qu'il a saisis :
Le germe couve en toi du mal opiniâtre,
Quand sur ta peau s'étale une tache noirâtre ;
Lèpre ou gale s'attaque à ton corps irrité,
Et de mélancolie il demeure affecté.
Des aliments, saison, contrée, âge, habitude,
Pour détourner ces maux, fais ta constante étude.

Sollicitudo, timor, et tristitia, somnia tetra ;
Acescens ructus, sapor et sputaminis idem,
Lævaque præcipue tinnit, vel sibilat auris.

MORBI MELANCHOLIÆ.

Auris læva sonat, corpus patitur cacheciam ;
Mania, cancer, hydrops, hæmorrhois hinc generantur ;
Syncopis et sanies, elephantica fœda creantur.
Hinc pars nigrescens hujus est meditatio pestis :
Cancer, lepra, elephas, scabies, quartanaque febris,
Atque melancholicus morbus de nomine dictus.
Temporis, ætatis, morum, regionis, et escæ
Consule naturam, poteris prudentior esse.

SIXIÈME PARTIE

SÉMIOTIQUE

SIGNES DES MALADIES

La fonction lésée indique un mal latent,
La tumeur ou l'enflure est un signe im-
[portant,
Comme aussi la douleur pongitive, inci-
[sive,
Errant par tout le corps, mobile, gravative ;
En certains cas aussi le corps se remplissant
D'une jaunâtre humeur, d'atrabile ou de sang;
La matière vomie ou par le bas rendue,
Le crachement fréquent, la sueur assidue,

SIGNA MORBORUM.

Monstrat opus læsum, tumor egestum, dolor ægrum,
Infligit, pungit, extendit, aggravat, errat,
Sanguineus, croceus, juvenis, niger humor et aura.
Sanguis et vomitus, ventris purgatio, sputum,
Sudor, apostema, medico dant critica signa.

Enfin l'abcès caché, tous ces signes muets
Parlent au médecin qu'ils ne trompent jamais.
Veut-il, en homme expert, traiter la maladie ?
D'abord, chez son malade, il observe, étudie
Tempérament, sexe, âge, habitudes, santé,
Causes, symptômes clairs du mal, air habité.

SIGNES DE GUÉRISON.

D'un malade vois-tu renaître la gaîté,
Le sentiment, la force et la vivacité,
Le besoin d'action, le sommeil salutaire ?
Le mal touche à son terme, et ta voix tutélaire,
Hâtant la crise heureuse avec sincérité,
Lui prédit son retour prochain à la santé.

SIGNES TIRÉS DES YEUX.

L'œil offre au médecin plus d'un signe fatal :
D'un malade fiévreux il augurera mal,

Hæc a medico bis quinque notentur in ægro :
Consuetudo, genus, ætas, complexio, virtus,
Aer et membrum, morbus, symptomata, causæ.

PROGNOSIS BONA.

Vis, levitas, sensus, spiritus, mens, somnus et ætas
Ista notanda prius, post hæc decoctio fluxus,
Præstant infirmis verissima signa salutis.

PROGNOSIS EX OCULO.

Hæc oculi signant, cum febre novem mala signa
Peccant : animus [1], tenebræ, coitus, minor alter,

1. Peut-être faut-il lire *æstus*.

Si des yeux inégaux retombe la paupière,
S'ils sont louches, sanglants, blessés par la lumière,
Pâlissants, chassieux, obscurcis d'un brouillard,
Dans l'orbite enfoncés, brûlants ou sans regard.

SIGNES DE LA MORT.

D'un malade d'abord examine la face :
Sur ses traits de la mort se trahit la menace.
Elle approche, elle est là, lorsqu'en leurs cavités
Ses yeux mornes, éteints, ou de sang injectés,
Livides, clignotants, sous leur triste paupière
Se détournent du jour et craignent la lumière.
D'autres signes encore éclaireront tes yeux :
Lui vois-tu le nez mince, un front sec, ténébreux,
Une oreille engourdie, une tempe creusée,
Des songes vagues, vains, traversant sa pensée,
La fatigue accablant son immobilité,
Une soif dévorante, et toute extrémité

Sanguineus, pallens, lippus, tremulus, nimis æstus.

SIGNA MORTIS.

Prima tibi facies occurrit, prima notetur,
In se signa gerit, quibus ægri crisis habetur.
Lumina si lateant, aut sint subfusa rubore,
Signa mortis habent, vario distincta colore,
Livida si fuerint, aut effugentia lumen.
Hoc tibi designat venturæ mortis acumen :
Auris pulpa rigens, frons arida, tempora plana,
Naris acuta, labor in motu, somnia vana,

Prise d'un froid mortel : va-t'en, l'art est stérile ;
A ceux qu'on peut guérir, porte un secours utile.

AUTRES SIGNES DE LA MORT.

A des signes certains un mourant se trahit :
D'abord ses pieds sont froids, son front moite rougit ;
Sa paupière retombe et lourdement s'abaisse ;
L'œil gauche est larmoyant et le menton s'affaisse ;
Dans l'oreille le son s'éteint, le nez pâlit ;
Le mourant sent venir sa fin et la prédit.
Le pouls bat haletant et double de vitesse.
Le malade est-il jeune? une angoisse l'oppresse,
Qui l'arrache au sommeil et le jour et la nuit ;
Vieux ? s'il dort, le trépas pour jamais l'engourdit.

Algor in extremis, calor et sitis interiorum.
His visis abeas, curamque geras aliorum.

SEMIOTICE MORIBUNDI.

His signis moriens certis cognoscitur æger :
Fronte rubet primo, pedibus frigescit in imo ;
Inde supercilium deponit, fine propinqua,
Decidit et mentus, lævus lacrymatur ocellus,
Deficit auditus, nasus summotenus albet.
Sponte sua plorans, mortis dum nunciat horas ;
Antevenit pulsus decurrens propero nisu.
Excubias patitur juvenis noctuque diuque,
Sique senex dormit, designat morte resolvi.

SÉMIOTIQUE DU POULS.

Comme par sa couleur l'urine se décèle,
Ainsi le pouls mobile à ton doigt se révèle :
Sa plénitude indique une abondante humeur,
Son aridité sèche en marque la maigreur ;
Un excès de chaleur hâte le pouls rapide ;
Au contraire, le froid le rend sec et rigide ;
Le sang du pouls vivace accroît le mouvement,
Plus grêle, avec la bile il marche activement ;
Le phlegme paresseux avec la plénitude
Lui donne sa mollesse et sa lente habitude.
Des humeurs dans le pouls naît la variété,
Où s'instruit la science avec sagacité.

SEMIOTICE PULSUUM.

Qualiter urinam dirimat forma coloris,
Sic etiam pulsuum species et forma tenoris.
Humorum non pulsum plenum determinat esse,
Ariditas vero subtilem denotat esse ;
Si calor abundat, pulsus citus esse notetur ;
Causa quidem pigri, sic frigoris esse probatur.
Sanguis habet pulsum plenum celeremque meatum,
Felleus humor subtilem multumque citatum,
Phlegma facit pulsum plenum quoque tarde meantem,
Sed niger humor subtilem multumque morantem.
Sicque, secundum quatuor humorum rationes,
Pulsus habet motus, et certam cognitionem.

SÉMIOTIQUE DE LA SAIGNÉE.

Ces vers t'indiqueront par quelle expérience
D'un sang tout frais versé s'éclaire ta science :
Le sang qui de la veine en écume blanchâtre
Jaillit dénote toux, douleur opiniâtre.
Si d'un sang azuré le flot coule à tes yeux,
C'est qu'au foie enflammé bouillonne un trouble
[affreux.
Sur le sang épaissi, quand le sérum surnage,
Tu liras de la pierre un menaçant présage.
S'il est sec, imprégné de diverses couleurs,
Comme une étoffe rude et teinte de rougeurs,
Le malade est en proie à la paralysie.
S'il distille de chair corrompue et flétrie,
Un mal ronge, à coup sûr, l'épiderme et la peau.

SEMIOTICE SANGUINIS AMISSI.

Versiculos signa cernens quibus experimentis
Emissus sanguis de venis ordine tali :
Si cruor est albus hominis, quasi spuma, repertus,
Tussim designat, homini dolorque paratur.
Qui si cæruleus sanguis fuerit speculatus,
Est de fervore tunc dolor in jecore.
Sanguis præterea si nare videtur in unda,
Physicus hominem vultque pati lapidem.
Si siccus sanguis fuerit, variique coloris,
Et veluti pannus scripaticus ac rubeusque,
Talem paralysis vexat ubique satis.
Si sanguis putidæ pellis dignoscitur esse,
Intercutanea pestis ibi dominatur.

S'il est d'un rouge pur, si le sérum est beau,
Dans la bonté du sang prends confiance entière.
Si le globule y nage, il existe un ulcère.
Le sang d'un pourpre riche, éclatant de santé,
D'un corps marque la force et la virilité.

SÉMIOTIQUE DE LA SUEUR.

L'abondante sueur du malade exhalée
Dénote une matière abondante, troublée,
Fluide, intérieure et filtrant au dehors,
Dont le départ soulage et raffermit le corps.
Petite, la sueur apprend que la matière
Sous autre forme sort par autre barrière;
Brûlante, la sueur marque un échauffement
Ou quelque mal chronique; et froide, un mal dormant;
Intermittente et rare, une douleur intense.
Une humeur allumée en accroît la naissance.

Si rufus, pulcher sit et unda pulchra parumper,
Est talis sanus, non tibi sit dubium.
Si natitant globuli, designat ulcera carni.
Sanguis purpureus cito lenis, et undique spissus,
Indicat hominem tibi marem fore sanum.

SEMIOTICE SUDORIS.

Multam materiam multus sudor notat ægri,
Aut fluidam, sed in hoc naturam fortificatam :
Paucus, contrariam, sed hanc alibi vacuatam ;
Fervorem, calidus, notat aut morbum diuturnum ;
Frigidus in lento ; dubius, parcens in acuto ;
Sudor habet magis a calidis humoribus ortum ;

L'humeur âcre produit une âcre exhalaison,
Et la crise bientôt, favorable ou non,
Si du corps tout entier la sueur coule, espère ;
Sort-elle uniquement d'un membre, elle est contraire ;
De la tête ou du cou, l'indice est alarmant ;
Quand la syncope amène un engourdissement,
Si la sueur alors distille, froide et fade,
Elle entraîne la vie, et c'est fait du malade.

SÉMIOTIQUE DE L'EXCRÉMENT.

L'excrément tour à tour trop fréquent ou trop rare,
Le défaut d'habitude est un mal qui prépare
De fâcheux résultats : épais, gras et visqueux,
Il marque la faiblesse ; il dénote, glaireux,
L'échauffement, les vers ; approuvez-le jaunâtre,
Ou par le phlegme teint d'une couleur blanchâtre ;

Humores fœtens corruptos signat ubique ;
Sudor laudatur, crisis quælibet habeatur :
Universalis bonus est, sed particularis,
Vel si capite fit, vel collo desuper adsit,
Ipse loco morbi malus est, si syncopis adsit.
Vitam detexit, si sudor frigidus exit.

SEMIOTICE STERCORIS.

Si stercus passim nimium aut magis ratione,
Tempore non solito si fit, depravat utrumque ;
Crassum vel pingue, viscosum, membra resolvit ;
Venter spumosus lumbricos, caumata signat ;

Mais, si d'un vert noirâtre il paraît à vos yeux,
Du trépas imminent c'est le signe odieux.

SÉMIOTIQUE DES VENTS.

Un vent qui sort sans bruit est de meilleur présage
Qu'un vent retentissant qui s'échappe avec rage;
S'il n'est pas spontané quand il fuit sa prison,
Il marque ou la douleur ou bien la déraison.

SÉMIOTIQUE DU SOMMEIL.

Le sommeil de la nuit est d'excellent présage,
De la bonne santé c'est l'ordinaire gage;
Son absence dénote un esprit tourmenté,
Ou de vives douleurs un malade agité.
Aux heures de la nuit le sommeil salutaire
S'étend même avec fruit quand renaît la lumière;

Et subcitrinum, laudabile; phlegma dat album.
Si livens, viride, nigrum, de morte figurat.

SEMIOTICE VENTOSITATIS.

Ventulus absque sono figurat meliora sonoro;
Pessimus inclusus, nisi claustris sponte fit usus;
Bombus non sponte phrenesim notat atque dolores.

SEMIOTICE SOMNI.

Somnus nocturnus et curtus est bonus usus,
Sed nil dormire phrenesim notat atque dolores.
Somnus conveniens nocturnis competit horis,
Et si mane, valet; sed nil dormire, fluoris

Mais si, quand on l'invoque, il s'enfuit, malheureux,
Tremble, la mort approche ou quelque mal affreux.
Le sommeil, partageant au corps sa nourriture,
Rajeunit l'âme, y verse une clarté plus pure,
D'une vigueur nouvelle y rallume les feux ;
Les membres, assouplis dans un repos heureux,
Se raniment ; le corps rasséréné digère,
Et, frais retrempé, goûte une paix entière.

EXAMEN DE L'URINE D'UN MALADE.

Veux-tu que le docteur à loisir l'examine,
Qu'un flacon transparent garde au matin l'urine,
Fraîche, entière, avant l'heure où tu prends ton repas.
Dès que luit le soleil, ne la transvâse pas,
De crainte que le jour, la chaleur ne l'altère.
Conserve d'autre part la solide matière,

Est signum, mortis, intensi sive doloris.
Digerit, impinguat, animi calidumque vigorat ;
Hinc mens clarescit, requiescunt corpora quando,
Vires confortat ; dissolvit, digerit escas,
Appetit et gaudet, præservat, digerit, ardet.

CONDITIONES URINÆ INSPICIENDÆ.

In vitro puro mane totalem collige sane,
Non transmutetur, radians sol quando videtur ;
Dum quis prospiciat, iterato non calefiat ;
Adsit tota, recens sit, et ante cibum videatur,
Et ductus ventris absit, tamen esca notetur.

Ou note l'aliment que ton repas t'offrait.
L'urine en l'homme un peu plus épaisse apparaît.
En trois couches l'urine au vase se partage,
Qui sont : énéorème, hypostase et nuage.
De l'urine souvent l'indécise couleur
Trompe l'art exercé, l'œil instruit du docteur :
Qu'aucun mot hasardé n'échappe de sa bouche,
Sans que son œil savant ait percé chaque couche ;
Sur des indices faux autrement il se perd,
Mais un juste examen et le guide et le sert.
Il vérifie ainsi la loi toujours constante,
L'exacte autorité que l'urine présente ;
Et d'un secours fidèle emprunte un grand crédit,
Dont s'accroît la science et dont l'art s'applaudit.

De prope spissa magis hominis minctura videtur,
Nec liquor est alius cui talis regula detur.
Urinæ fundo, medio, summo tria constant :
Hypos. enc. nephel. [1] sedimen genus omnibus istis.
Dant contenta fidem, fallit color et liquor artem ;
Tu quoque cuncta vide, nec profer verba repente ;
Sæpius artificem deludit forma coloris,
Et fraudat plerumque fidem censura liquoris.
Est in contentis rata lex, descriptio trita,
  Judicii constat regula recta fide.
Cæterum postponens naturæ conscius Auctor
  Huic Hippocras vim scientia firma trahit.

1. *Hypostasis... eneorema... nephele* (*nebula*).

DE LA COULEUR DE L'URINE SUIVANT LES QUATRE TEMPÉRAMENTS.

Si d'un sang abondant l'urine se colore,
Une teinte rougeâtre, y dominant, la dore
Et l'épaissit; le fiel, dans l'urine versé,
Y répand du citron le jaune peu foncé :
Le phlegme rend l'urine épaisse et blanchissante ;
L'atrabile la rend et blanche et très-coulante.
Mais une urine saine, indiquant la santé,
N'ajoute à sa couleur aucun ton emprunté.

SIGNES DE LA CONCEPTION D'UN GARÇON OU D'UNE FILLE.

Observe l'excrément de la future mère,
Le sexe de l'enfant te livre son mystère :

DE CONDITIONIBUS URINÆ SECUNDUM QUATUOR COMPLEXIONES.

Qualibet urina si sanguis inundat abunde,
Apparent crassæ, rubeo dominante colore ;
Si fel subtiles, citrique colore nitentes ;
Phlegma quidem grossas, nec non determinat albas ;
At niger humor eas subtiles reddit et albas,
Ast sanæ quæ sunt, nil tale videntur habere.

SIGNA CONCEPTUS MARIS VEL FEMINÆ.

In muliere patens, atomosa, solutio pinguis,
Inferius residens amidi quasi lotio, si post

S'il est épais, rougeâtre, arrondi, gras, visqueux,
Si l'urine abandonne un dépôt granuleux,
En globules formé, cet enfant sera mâle ;
Femelle, si tu vois l'excrément plat et pâle.

TROUBLE DE LA VESSIE MARQUÉ PAR LE SANG.

Si la vessie émet quelques gouttes de sang,
La vessie et l'anus éprouve un mal cuisant,
Une douleur poignante ; en s'écoulant, l'urine
Irrite et mord le bout de la dorsale épine.

SÉMIOTIQUE DU LAIT DE FEMME.

De la future mère interroge le lait :
Le sexe de l'enfant y trahit son secret.
De la mamelle pleine exprime quelque goutte,
Qu'un marbre ou que ton ongle accueille dans sa route,
Si la goutte en tombant forme un cône bien pur,
Mâle naîtra l'enfant : crois un oracle sûr.

Exiguum tempus fiat simul ima globata,
Et sint subrubeæ partes, fæcesque rotundæ,
Monstrat quod mas sit conceptus ; si magis albæ,
Cum forma plana, quod femina concipiatur.

SIGNA SANGUINIS ATTESTANTIS VITIUM VESICÆ.

Si cruor ex vitio vesicæ funditur, ergo
Et prope vesicam gravitas sentitur, et anum,
Et finem spinæ pungit minctura fluendo.

SEMIOTICE LACTIS FEMINEI.

Conceptum maris insinuat concretio lactis
Cujus gutta cadens in marmore, vel super unguem,
Ducitur in conum, nec defluit in latus ullum.

SEPTIÈME PARTIE

PATHOLOGIE

CHOSES A ÉVITER

Plus le mal est pressant, plus l'art doit [réagir ;
L'art prévient mieux le mal qu'il ne sait [le guérir.
Air, repos et sommeil, plaisirs et nourriture
Tiennent l'homme en santé, goûtés avec mesure :
De ces biens innocents l'abus fait un poison
Qui ravage le corps et trouble la raison.

DES CINQ SOURCES DES MALADIES.

Cinq principes divers engendrent nos fléaux :
Un sang trop allumé d'abord cause nos maux ;

RES INNATURALES.

Abs prius insurgat in causam, quo magis urget.
Aer, esca, quies repletio, gaudia, somnus :
Hæc moderata juvant, immoderata nocent.

DE QUINQUE MODIS MORBORUM.

Quinque modis morbi fiunt : de caumate primus ;
Corporis ac animæ commotio magna secundus ;

Puis un trouble profond et du corps et de l'âme ;
Comme un soleil ardent l'âcre aliment enflamme ;
Trop large ou trop étroit au corps un vaisseau nuit,
L'humeur putride enfin nous ronge et nous détruit.

GENRES DE MALADIES.

De trois sortes de maux le corps est irrité,
Soit vice des tissus, soit organe affecté,
Défaut simultané des tissus, de l'organe :
Notre complexion au premier mal condamne,
D'un organe incomplet le second mal naîtra,
Et d'un commun défaut le troisième viendra.

MALADIES HÉRÉDITAIRES.

La morphée et la teigne et la goutte du pié,
La lèpre, la phthisie enlevant sans pitié,
La gravelle, tels sont les maux héréditaires,
Que lègue à leurs enfants la faiblesse des pères.

Ut calor est solis, sic tertius est cibus acris ;
Quartus adest intra cum sit via larga, restricta,
Quintus ut in putridis humoribus ex febre factis.

GENERA MORBORUM.

Tres sunt, non plures, in nostro corpore morbi :
Morbus consimilis, communis et officialis.
Morbum consimilem causat complexio prava ;
Si caret officio, morbum facit officialem ;
Morbus communis sit, si peccabit utroque.

MORBI HÆREDITARII.

Morphæa cum lepra, tinea, phthisis atque podagra,
Hæc in senibus, ut calculus, hæreditantur.

HUITIÈME PARTIE

THÉRAPEUTIQUE

UTILITÉ DE NOTIONS THÉRAPEUTIQUES.

Le lecteur avec fruit prend quelque con-
[naissance
Des soins que peut donner sa modeste
[science :
Au malade toujours un retard est fatal,
Le mal secouru vite épargne un plus long mal.

TISANE.

Prescris à ton malade, en tisane, un breuvage
Qui guérisse son mal ou du moins le soulage.

UTILITAS THERAPEUTICÆ.

Experimenta notes, minime reprobanda legenti,
Per quæ quisque potest curam conferre dolenti,
Si tunc in primis instet adhibere juvamen ;
Nam diuturna mala pariunt penetrale gravamen.

PTISANA.

Ptisana cum datur sicut decet, alleviatur

Accablé de langueur, s'il va s'affaiblissant,
Écarte de sa lèvre un remède impuissant.

DE LA SATISFACTION DES DÉSIRS DU MALADE.

Du malade parfois le désir effronté
Réclame quelque objet contraire à sa santé.
Plutôt que de heurter son esprit irritable,
Satisfais, même à tort, un caprice blâmable.
Parfois il s'applaudit de téméraires vœux,
Et digère aliments réputés dangereux.
S'il déplaît, en revanche, un utile breuvage
Est rejeté souvent avec dégoût et rage.

DIÈTE DU MALADE.

Au temps du paroxysme, où la fièvre est aiguë,
Prends de manger, de boire une part exiguë.

Tunc dolor, ac alia procreat aut commoda multa.
Ptisana vitetur, si virtus debilitetur.

DE SATISFACTIONE APPETITUS ÆGROTI.

Quæ petit ægrotans, quamvis contraria, dentur :
Tunc natura viget potius, cum vota replentur.
Sæpe fit horrori stomacho quod dulce dolori.

DIÆTA ÆGROTANTIUM.

Tempore quo febris summe sentitur acuta,
Potus et esca simul tenuissima sint tibi parta.

SOINS A PRENDRE QUAND ON SE PURGE.

Évite le sommeil, évite le manger,
Ou d'un purgatif pris redoute le danger ;
La bouche le vomit, s'il languit dans la bouche.
Crains la fatigue encor, l'air libre qui te touche,
Les rapports nauséeux. Contre un mal opposé,
Le remède astringent est d'un usage aisé.

TEMPS OU L'ON NE DOIT PAS PRENDE MÉDECINE.

Si le jour est brûlant, s'il vente ou s'il bruine,
S'il neige, garde-toi de prendre médecine.

PRÉCAUTIONS DU MÉDECIN PRESCRIVANT UNE MÉDECINE.

A son malade avant de donner médecine,
Le docteur vigilant avec soin examine

DUM QUIS LAXATUR.

Edere, dum laxat, vitandum, somnus et absit.
Auræ temperies, motus, vomitus reprimantur,
Laxativa vomit venter, dum languet in ore.
Stypticus oppositus usus levitas in medicina,
Oppositis curis vomitum laxare videbis.

QUANDO MEDICINA NON DARI DEBET.

Si calor est nimius, ventus, vehemensque pruina,
Nulla debet penitus purgans dari medicina.

DISPOSITIONES AD MEDICINAN CAPIENDAM.

Ante datam medicinam debent multa videri :

De l'estomac le vide ou la réplétion,
L'état du corps entier et la digestion,
L'usage du malade et le mal qui l'oppresse,
Et du médicament la force ou la faiblesse.

INTROMISSION D'OBJETS DIVERS.

L'algalie à la verge, à l'anus le clystère,
La seringue à l'oreille, aux femmes le pessaire,
La tisane à la bouche, au nez son instrument,
Et pour les yeux enfin le collyre calmant.

POUR FORTIFIER CERTAINS ORGANES.

Le spode au foie est doux; le câprier se flatte,
Ses racines aidant, d'épanouir la rate;
La réglisse amollit un poumon irrité,
Et le macis ranime un cœur débilité;
Que l'amer galanga lui donne son écorce,
L'estomac affaibli recouvrera sa force;

Corpus, materia, cibus, et digestio, victus,
Stomachus et venter, usus quoque, vis medicinæ

INTROMISSORIA.

Anum clystere purgat, pessaria vulvam;
Algalia virgam, syringa convenit auri;
Naso nastale, sed potio convenit ori;
Visui collyrium pro certo dicitur esse.

GAUDIUM MEMBRORUM.

Pulmo liquiritia, mace cor, stomachusque galanga,

Le musc aromatique excite les cerveaux,
Et le satyrion les membres génitaux.

ANTIDOTES.

Poire, noix ou radis, ail, rue ou thériaque,
Est, au mortel poison, bon alexipharmaque.

DU RÉGIME EN TEMPS DE PESTE.

Évite et fuis l'amour, les malades, les bains;
Bois un vin généreux, prends des aliments sains,
Que ce vin soit trempé d'une eau limpide et pure;
Ajoute du vinaigre à toute nourriture;
De myrrhe et d'aloès fais des bols odorants;
De vinaigre au matin frotte tes mains, tes dents;

Gaudet hepar spodio, splen cappare, cerebrum moscho;
Membra quidem veneris congaudent satyrione.

ANTIDOTA.

Allia,nux, ruta, pyra, raphanus et theriaca :
Hæc sunt antidota contra mortale venenum.

REGIMEN TEMPORE PESTIS.

Devita coitum, infirmos, balnea, fructus;
Sit cibus atque tuus bonus, et vinum tibi potus :
Illud sit vinum puro quoque flumine mixtum;
Adde ciboque tuo, cum prandes, semper acetum.
Ex aloe myrraque, croco fit pilula firma :
Mane laves vultum, dentes, manus per acetum;

Sans qu'il en tombe aux yeux, frotte-en ta figure.
De pain brûlé parfume une atmosphère impure.
Ta main qui le retient prend-elle une couleur
Verdâtre, à l'instant saigne ou crains un mal trompeur.
La docilité seule échappe au mal funeste :
Noix fraîche, figue, rue et muscat, de la peste
Éloignent le fléau ; pris à jeun le matin,
Ils écartent du corps le redouté venin.

DE LA SAIGNÉE.

Un abondant esprit s'échappe avec le sang ;
Mais bientôt le vin bu le rend plus abondant,
Et l'aliment répare avec profit la perte
Du sang qu'avait à flots versé la veine ouverte.
La saignée aux yeux donne un lustre tout nouveau,
Ranime la mémoire, éclaircit le cerveau,

Sed caveas oculos ne tangas, nam nocet illis.
Assatum panem perarctum, propter odorem,
In manibus serves, sed si fuerint tibi glaucæ,
Sanguine te minuas, infectum teque noscas.
Sic pestem fugies, hanc formam si bene serves.
Nux, ficus et ruta, muscatum, quatuor ista.
Jejune sumpta, depellunt quæque venena.

PHLEBOTOMIA.

Spiritus uberior exit per phlebotomiam,
Spiritus ex potu vini mox multiplicatur,
Humorumque cibo damnum lente reparatur.
Lumina clarificat, sincerat phlebotomia
Mentes et cerebrum ; calidas facit esse medullas.

D'une douce chaleur elle échauffe la moelle,
Purge les intestins et le ventre rebelle,
Calme en le dégageant l'estomac irrité,
Rend aux sens rafraîchis vigueur et netteté,
Donne à la voix plus souple une heureuse mollesse,
De l'oreille flexible aiguise la finesse,
Apaise anxiétés, colère, ennuis, dégoûts,
Abrège le sommeil plus facile et plus doux.

ÉPOQUES DE LA SAIGNÉE.

Septembre, Avril et Mai sont les mois qu'on préfère;
Mais chacun de ces mois renferme un jour contraire.
Règle-toi sur la lune : en mai, crains le premier;
En septembre, en avril, redoute le dernier.
En ces jours, médecine ou saignée est proscrite,
Tout voyage ajourné, la chair d'oie interdite.

Viscera purgantur ; ventrem, stomachumque coercet ;
Puros dat sensus, dat somnum ; tædia tollit ;
Auditus, vocem, vires producit et auget.
Auditus aperit, memorem reddit, leviorem
Vocem producit, acuit sensum, minuitque
Somnos, emollit iratos, anxia tollit,
Tædia subvertit, oculorum curat aquosos.

TEMPORA PHLEBOTOMIÆ.

Tres insunt istis, Majus, September, Aprilis,
Et sunt lunares, sunt velut hydra, dies ;
Prima dies primi, postremaque posteriorum,
Nec sanguis minui, nec carnibus anseris uti ;

Sur l'heure, fais saigner, que tu sois jeune ou vieux,
Ta veine que corrompt un sang trop vicieux.
D'un sang trop abondant vois-tu s'enfler ta veine,
N'importe en quel mois, ouvre une veine trop pleine.
Jupiter et Vénus approuvent ton dessein,
Saturne ou Mars sur toi jette un regard malin,
Mercure et le Soleil par leur triste influence
Donnent à la saignée une douteuse chance.
La fête de saint Pierre, avec le frais printemps,
Est toujours, en revanche, un favorable temps.
Urbain ouvre l'été, Symphorien l'automne;
La fête des deux saints pour la saignée est bonne.
Inaugurant l'hiver, saint Clément est fêté;
Saint Vit, sainte Lucie au solstice d'été,
Au solstice d'hiver, reçoit un double hommage;
Du jour et de la nuit l'équitable partage
Revient, quand saint Lambert, saint Grégoire est fêté;
Pour te saigner, choisis un jour si respecté.

Nec iter arripitur, nec medicina datur.
In sene vel juvene, si venæ sanguine plenæ,
Omni mense plenæ valet incisio venæ.
Incidunt venas morboso sanguine plenas.
Jupiter et Venus bona sunt, Saturnus Marsque maligni :
Sol et Mercurius cum his nam sunt mediocres.
Ver Petro detur, æstas exinde sequetur ;
Hanc tenet Urbanus, autumnum Symphorianus ;
Festum Clementis caput est hiemis venientis ;
Vitus, Lucia sunt duo solstitia viva ;
Lamber, Gregorii nox est adæquata diei.
Credo quod ignoret medicorum concio tota,

L'astrologue Alpharame et le grand Ptolémée,
Ajax le Sabéen, d'illustre renommée,
Dotent l'art médical d'un précepte fort net
Qu'ignore des docteurs le savoir incomplet :
Douze membres à l'homme étant donnés, limite
Pour chacun la saignée à l'époque prescrite.

JOURS LUNAIRES FAVORABLES OU CONTRAIRES
A LA SAIGNÉE.

Bon, le septième jour à propos se choisit ;
Le cinquième est funeste et de fiel te remplit ;
Le neuvième, abstiens-toi sous peine de la vie ;
La saignée, au dixième, est de regrets suivie ;
Le quinzième est propice et brille au premier rang ;
Tu perds, vingt-quatrième, et la vie et le sang ;

Cum bis sex hominum membris sint tributa,
Summopere prohibet Alpharamus, Ptolemæus,
Astrologi summi, nec non Ajaxque Sabæus,
Ut non lædantur membra, quando respiciuntur.

TEMPORA PHLEBOTOMIÆ AD LUNAM.

Septima quando datur, tua tunc vena minuatur ;
Quinta nocet, mira vacuatis omnibus ira ;
Ne careas vita, nonam, quasi toxica, vita ;
Qui quærit venas huic dat lux decima pœnas ;
Sub quintadecima sanguis teneat loca prima ;
Tela neci porta, vibrat vicesima quarta ;
Non linquit totos vicesima quinta minutos ;

Le vingt-cinquième laisse une atteinte mortelle.
Que la lune décroisse ou bien se renouvelle,
Si le cinquième jour n'est pas encore né,
Ou si le vingt-cinquième a déjà décliné,
De son sang appauvri ne prive point ta veine.
Ménage aussi ton sang lorsque la lune est pleine ;
Sinon, quand son flambeau brille en sa nouveauté,
De la ventouse alors s'offre l'utilité.

NÉCESSITÉ DE LA SAIGNÉE.

Si, jeune homme ou vieillard, de sang ta veine abonde,
Ne tarde pas d'un jour à répandre son onde.
Toute heure est favorable et tout mois précieux
Qui prévient la pléthore et son trouble odieux.

Ante diem quintam et post vicesimam quintam
Lunæ crescentis vel decrescentis abinde,
Venæ parcantur, quia corpus debilitatur.
A te vitanda, quasi mors, est phlebotomia.
Non minuas, nisi luna sit quinque dierum ;
In luna plena non tangatur tibi vena,
Sin in momento novitatis : scire memento ;
Sed ventosarum vobis ita competit usus.

TEMPUS NECESSITATIS.

Si senium atque juventa sit, si sanguis abundat,
In sene vel juvene, si venæ sanguine plenæ,
Omni mense bene confert incisio venæ.

DES MOIS OU L'ON DOIT SAIGNER.

Veux-tu vivre longtemps, choisis un mois propice,
Avril, Septembre ou Mai, pour que ton sang jaillisse,
La Saint-Barthélemy, la fête de Martin,
De Philippe ou de Blaise, et ta vie est sans fin.

CAS OU LA SAIGNÉE EST PROSCRITE.

Un tempérament froid, climat froid, douleur vive,
Enfance délicate et vieillesse inactive,
L'estomac d'aliments et de boisson rempli,
D'un long mal tout le corps languissant, affaibli,
Amour ou bain récent, estomac trop sensible,
Proscrivent la saignée et la rendraient nuisible.

TEMPUS ELECTIONIS.

Hi sunt tres menses, Majus [1], September, Aprilis
In quibus eminuas, ut longo tempore vivas.
Martini [2], Blasii, Philippi, Bartholomæi
Venas præcidas, ut longo tempore vivas.

PROHIBENTIA PHLEBOTOMIAM.

Frigida natura, frigens regio, dolor ingens,
Post lavacrum, coitum, minor ætas atque senilis,
Morbus prolixus, repletio potus et escæ ;
Si fragilis vel subtilis sensus stomachi sit,
Et fastiditi, tibi non sunt phlebotomandi.

1. Alii *februus* pour *februarius*. — 2. In festo S. Martini, 2 novemb.; S. Blasii, 3 februar.; S. Philippi, 1 maii; S. Bartholomæi, 24 august.

DE LA PIQURE DE LA VEINE.

Fais la piqûre large, et plus libre le sang,
Plus abondant l'esprit s'élance en jaillissant.

PRÉCAUTIONS A PRENDRE APRÈS LA SAIGNÉE.

Quand de ton sang versé le flot vient de tarir,
Jusqu'à la sixième heure abstiens-toi de dormir :
Les vapeurs du sommeil irritent la blessure.
Redoute auparavant la profonde coupure
Qui des nerfs délicats trancherait les ressorts.
Ne va pas à l'instant de mets charger ton corps ;
Surtout des aliments écarte le laitage,
Et de ta lèvre avide éloigne tout breuvage.
D'un refroidissement le danger trop certain
Te défend d'affronter l'air humide et malsain.

PLAGA VENÆ.

Fac plagam largam mediocriter, ut cito fumus
Exeat uberius, liberiusque cruor.

CAUTELÆ POST PHLEBOTOMIAM.

Sanguine subtracto, sex horis est vigilandum,
Ne somni fumus lædat sensibile corpus.
Ne nervum lædas, non sit tibi plaga profunda.
Sanguine purgatus, non carpas protinus escas.
Omnia de lacte vitabis rite, minute ;
Et caveat potum phlebotomatus homo.
Frigida vitabis, quæ sunt inimica minutis ;
Interdictus erit minutis nubilus aer :

Ta chaleur que dissipe et l'air et la lumière
Fait d'un entier repos un besoin nécessaire.
Tout frais de la saignée, évite, au premier jour,
De céder au sommeil, de céder à l'amour;
Cherche un doux entretien sans débats ni colère;
Bannis loin de tes yeux l'éclatante lumière;
Et d'un repas frugal mange modérément.
Le second jour aussi veut du ménagement,
Le suivant plus encor; vienne le quatrième,
Le vin, la bonne chère, et l'amour, l'amour même,
Par des plaisirs plus vifs combleront tes souhaits;
Mais crains de les gâter par un coupable excès.
Les plaisirs innocents que ce jour autorise,
Aux moines sont proscrits par la rigide Église.

EFFETS DE LA SAIGNÉE.

Dissipant de l'amour la turbulente ivresse,
Elle éteint la colère, adoucit la tristesse.

Spiritus exsultat minutis, luce, per auras.
Omnibus apta quies; est motus valde nocivus.
Prima dies veneri non sit data sive sopori.
Iras colloquia fugiant, comedat moderanter
Et potet; obscuris teneantur lumina prima.
Luce secunda tertia lux gravior solet esse.
Quarta dies detur Cereri Bacchoque Venerique;
Observare tamen studeat moderamen in istis.
Quæ lux quarta decet ignorant religiosi.

EFFECTUS PHLEBOTOMIÆ.

Exhilarat tristes, iratos placat, amantes
Ne sint amantes, phlebotomia facit.

SAIGNÉE SUIVANT LES AGES.

En un pressant besoin la dix-septième année
Avec ménagement admettra la saignée;
L'homme fait, au contraire, en sa maturité,
Perd un sang abondant sans en être affecté.
Chez l'enfant, le vieillard, la saignée est légère,
Double chez l'homme fait dont la force est entière.
Au printemps, la saignée est double avec raison,
Qu'elle soit toujours simple en toute autre saison.

SAIGNÉE SUIVANT LES SAISONS.

Saigne du côté droit au printemps, en été;
A l'automne, en hiver, saigne d'autre côté :
Pour toi s'allongera le chiffre des années.
Tels membres tour à tour réclament les saignées :
C'est le cœur au printemps et le foie en été,
Puis la tête en automne et dans l'hiver le pié.

PHLEBOTOMIA SECUNDUM ÆTATES.

Denus septenus vix phlebotomum petit annus ;
Ætate media, multum de sanguine tolle,
Si puer atque senex, tollet uterque parum.
Ver tollet duplum, reliquum tempus tibi simplum.

QUO ET QUANDO.

Vena quadriano vinciri debet in anno :
Æstas, ver dextras ; hiems, autumnusque sinistras.
Incidas venas ut longo tempore vivas.
Quatuor hæc membra : cephe [1], cor, pes, sunt vacuanda :
Ver cor, hepar æstas, ordo sequens reliquas.

1. Sans doute cephale (κεφαλή, tête).

EFFETS DE LA SAIGNÉE A DIFFÉRENTES VEINES.

Le bras cache en ses plis un quadruple rameau,
La main présente à l'œil un unique vaisseau,
La jambe en offre trois ; poplitée et saphène
Et sciatique encor, mais cette triple veine
Coule d'un tronc commun. Garde-toi bien d'ouvrir
La veine de la langue aisée à découvrir
(C'est la veine ranine), et celle de l'oreille
(Juvénile est son nom), car, bizarre merveille !
Si l'une ou l'autre veine est ouverte, jamais
L'homme saigné ne peut engendrer désormais.

DE LA SAIGNÉE A LA SALVATELLE.

Contre l'étouffement saigne la salvatelle,
Du cœur fuit la douleur obstinée et cruelle ;
Le foie et l'hypochondre et la rate et la voix
Le poumon rafraîchis accomplissent leurs lois.

VENÆ CONVENIENTES.

In curvaturis brachii sunt quinque minus una ;
Est in utraque manu quæ salvatella vocatur ;
In pede sunt trina poplitisque, sciæque, saphena ;
Unius venæ ramos hos dicimus esse.
Lingua ranimas ; post aures sunt juveniles ;
Istis incisis, post hoc homo non generabit.

SALVATELLÆ EFFECTUS.

Dat salvatella tibi plurima dona minuto :
Purgat hepar, splenem, pectus, præcordia, vocem ;
Innaturalem tollit de corde dolorem.

EXAMEN DU SANG.

Quand des veines tu sais et le nombre et le nom,
Examine le sang, s'il est mauvais ou bon :
Odeur, couleur, saveur, tout trahit sa nature;
Regarde encor s'il laisse écume ou bien fissure.

RÉGIME APRÈS LA SAIGNÉE.

Le premier jour, bois plus et mange beaucoup moins;
Le second, fais l'inverse; au suivant, mêmes soins
Du manger et du boire; affaibli, le malade
Au premier jour se borne à la simple panade.
Parfois le jour troisième, entre tous redouté,
S'aggrave d'accidents fatals à la santé.
A récente saignée une poule bouillie
Passe pour médecine excellente, accomplie :

JUDICIUM SANGUINIS.

Postquam venarum numerus nomenque scitur,
Si bonus aut malus est, inspectio sanguinis adsit,
Eumque cognosces odore, colore, sapore ;
Prospicito cuncta, si spuma sit et fissura.

DIÆTA POST PHLEBOTOMIAM.

Sit cibus in prima potu minor, inque secunda
Major, at utrumque lux tertia ponderat æque,
Tertia lux cunctis gravior solet esse minutis.
Prima dies paucas tibi sumere præcipit escas ;
Nam de pane bolum, post sorbile porrigit omne.
Coctaque gallina minuentibus est medicina ;
Post clarum vinum, post zinziber atque cuminum.
Altera dans pultes modice vult sumere ventres ;

Tâte donc de la poule et bois doux et clair vin,
Sans oublier sur table et gingembre et cumin.
Bientôt ta faim tolère une poule farcie,
Et pour gagner du ventre, une épaisse bouillie.
Quelque chevreau bien tendre ou quelque agneau bien
A l'estomac plus fort s'admet sans embarras. [gras
Mais pour la chair de porc, sinon quand elle est fraîche,
Que ta dent la dédaigne et n'y fasse point brèche.
N'as-tu pas à ton choix et poules et poulets
Et fèves, sans compter vins sucrés, œufs mollets?
N'as-tu pas pour boisson bière vieille et mousseuse,
Pour fruits (crains-en l'abus) poire molle et juteuse?
Garde-toi de fromage et de beurre et de lait,
De choux bien plus encor : l'estomac les rendrait.

DE LA VENTOUSE.

De la ventouse il reste à retracer l'usage
Qui dans des cas nombreux offre un grand avantage :

Etiam dans gallinas coctas, farcimine plenas ;
Pinguis ad hæc hædus prodest coctusque bidellus.
Sit porcina recens caro pristine phlebotomato ;
Carnes pullorum, gallinarumque, fabæque,
Mollia sint ova data, vinum dulce læveque,
Ejus sit potus cerevisia bene veterata ;
Sint pyra poma data paucissima, coctana cocta :
Non lac nec butyrum detur, nec caseus illi ;
Non comedat caules stomacho vomitum generantes.

VENTOSA.

Restat ventosa completa phlebotomia,
Cujus multoties communis et utilis usus.

Incisé, l'épiderme attire à soi le sang ;
Si l'intérieur cache un foyer purulent,
Origine du mal, quelque humeur isolée,
Par cette porte ouverte au dehors appelée,
Au corps qu'elle abandonne elle rend la santé ;
Mais ressent-on l'ardeur d'un trop brûlant été,
D'un hiver rigoureux subit-on la froidure,
La ventouse irritante avec peine s'endure.
Qu'on l'ajourne à plus tard. On l'applique avec fruit
Au menton, aux endroits où la goutte sévit,
A la nuque, au jarret, à la cuisse, à l'épaule,
Aux reins, au dos encore elle jouera son rôle.

CLYSTÈRES.

En mainte circonstance, utile est un clystère :
Des intestins d'abord il extrait la matière,

Summa scaraxamus [1], sed infima scarificamus.
Si virtus fortis sit et humor particularis,
Extra corruptus, vel est apostasis intus,
Casibus his junctis sic bene scarificamus ;
Si restringatur vel ad exteriora trahatur,
Aut æstus nimius, seu pruina sit immoderata,
Mentum cum spatula, lumbi, dorsum, mica, pulpa
Cruris cum coxa, sciatica loca quærit et apta.

CLYSTERIA.

Multoties prodest clysteria ponere, quare ?
Expedit in colica ventosa, fæcesque trahendo,

1. *Simple excoriation.*

Il guérit la colique et les vents, et du cœur
Et des reins et du foie apaise la douleur.
Mais si, dans l'estomac, l'aliment indigeste,
Sans mesure absorbé, cause un trouble funeste,
Si dans l'intestin droit il existe un abcès,
Quelque chute ou hernie interdisant l'accès,
Dans ce cas, fût-il chaud, retarde le clystère;
Que s'il peut être pris, il sera salutaire.
L'état du patient se consulte en ce point;
Mais quand il l'aura pris, il doit ne bouger point.
Le remède bientôt, agitant la matière,
Hormis quand elle est loin, l'expulse tout entière.
Fréquent et varié, dans d'innombrables cas,
L'usage du clystère a d'heureux résultats.
Divers en ses effets, tour à tour le clystère
Relâche l'intestin, l'amollit, le resserre,
Éclaircit, aiguillonne, affermit ses parois.
Pour les purifier, fais bouillir à la fois

Hepatis et cordis sedatur passio renum ;
Si cibus est crudus, aut indigestio chymi,
Aut sit apostema, vel lapsus in inferiori
Parte, vel ad tempus, calidum clystere retarda :
Quando tamen datur, patet hinc divisio morbi ;
Attendes super hoc patientis conditiones :
Materiæ debet commotio primitus esse ;
Post clystere datum, patiens requiescere debet ;
Si nihil inveniat, nescit vacuare remota.
Effectus varios clystere probatur habere ;
Ejus multoties communis et utilis usus :
Ventrem mundificat, mordicat, mollificatque ;

La mauve, la guimauve et la mercuriale :
A leurs sucs dont bientôt l'heureux don se signale,
Adjoins, pour obtenir plus promptement raison,
L'huile de violette et le sel et le son.

VERTUS DE L'AGNUS DEI.

Le baume avec la cire et l'huile du Saint-Chrême
Composent cet Agnus dont la vertu suprême,
Venant de source pure et de mystiques dons,
Chasse l'éclair céleste et les malins démons.
Conservé chastement, il arrache au naufrage;
Sauve la jeune mère enfantant un doux gage;
Puissant comme le Christ dont le sang généreux
Effaça les péchés des mortels trop heureux,

Astringit, solidat. Dum causa sit evacuandi,
Bismalva, malva, violaria, mercurialis,
Insimul ista coque, jus extrahe, collige, serva ;
Furfuris adde parum, sal, ac oleum violarum.

VIRTUTES AGNUS DEI.

Balsamus et munda cera cum Chrismatis unda
Conficiunt Agnum, quem do tibi munere, magnum,
Fonte velut natum, per mystica sanctificatum.
Fulgura desursum pellit, genus omne malignum.
Portatus munde servat a fluctibus undæ ;
Prægnans servatur, sine vi partus liberatur.
Peccatum frangit, ut Christi sanguis, et angit ;
Dona dat, et dignis virtutes destruit ignis ;

Pour le juste il éteint la flamme dévorante,
Le dérobe aux périls d'une mort imminente;
Et trompe de Satan les pièges abhorrés.
Honorez donc l'Agnus, et vous triompherez.

Morte repentina salvat Satanæque ruina.
Si quis honoret eum, obtinebit ab hoste triumphum.
Agne Dei, miserere mei, qui crimina tollis.

NEUVIÈME PARTIE

NOSOLOGIE

DU MAL CADUC

L'AFFREUX mal caduc brise et torture la tête;
L'affligé seul prévoit la crise et la tém-
[pête :
En ses extrémités il sent gronder le mal,
Qui furtivement gagne et suit son cours
[fatal ;
Dès qu'il pénètre au cœur, le malheureux succombe,
Et, l'écume à la bouche, il se débat et tombe.

DE MORBO CADUCO.

Ex epilentia dire caput excruciatur ;
Ex analentia cordis punctura notatur ;
Ex catalentia patiens per membra gravatur.
Iste casum poterit solus præscire cavere :
Hæc prius extrema vexans, post proximiora,
Inde cadit, quando penetrat cor et interiora.

Donnez, dit Avicenne, à ce cœur foudroyé,
Avec le suc de rue un crâne humain broyé ;
Ce remède héroïque est vraiment salutaire.
On recommande aussi la douce primevère.
Une autre plante encor, de renom bien connu
(C'est la valériane), offre au mal sa vertu :
Pendue au cou, dit-on, sa puissance admirable
Prévient du triste mal l'atteinte redoutable.
Coupez-en la racine, et, cuite dans du vin,
Elle guérit le mal ou rend son accès vain.

PRÉSERVATIF CONTRE LE MAL CADUC.

Balthazar offre l'or, Gaspar offre la myrrhe,
Et Melchior [1] l'encens à l'Enfant qu'on admire.
Porte ces noms de rois, tu seras, ô mortel,
Contre le mal caduc, garanti par le Ciel.

Si cadis ex morbo, cor habens ex hoc tribulatum,
Cum succo rutæ craneum bibe pulverisatum
Humani capitis, ait hoc Avicenna probatum.
Primula sic veris facit hoc virtute notatum ;
Herba potens magna quæ valeriana vocatur,
Cujus cum vino sumpta radice juvatur
Cardiacus, colloque recincta valere putatur.

AD MORBUM CADUCUM.

Gaspar fert myrrham, thus Melchior, Balthasar aurum,
Hæc tria qui secum portabit nomina regum,
Solvitur e morbo, Domini pietate, caduco.

1. Noms des rois mages qui vinrent adorer Jésus-Christ naissant.

CONTRE L'ENGOURDISSEMENT.

Si du sang de ta main s'est engourdi le cours,
D'une ventouse sèche applique le secours.

DES MALADIES RÉSULTANT DU FLUX.

Le catarrhe est le flux attaquant la poitrine,
On nomme coryza le flux de la narine,
L'enrouement naît du flux d'un gosier irrité,
L'amaurose, du flux dont l'œil est affecté.
Quand le coryza règne, une douleur domine
Aux muscles des sourcils non moins qu'à la narine;
Sur l'oreille tantôt si le flux s'est jeté,
L'oreille pour un temps souffre de surdité;
S'il gagne, en descendant, la mâchoire offensée,
La voix, la bouche entière et la langue est blessée.

AD STUPOREM MEMBRORUM.

Si manus aut membrum sentitur habere stuporem,
Siccis ventosis studeas revocare cruorem.

DE MORBIS RHEUMATICIS.

Si fluat ad pectus, dicetur rheuma catarrhus ;
Ad fauces branchus ; ad nares esto coryza.
A cerebro fluxus ad subdita, rheuma vocatur,
Qui veniens oculis scotomia dicitur, isque
Naribus effusus coryza, superciliique
Fit dolor, hic veniens aures facit has quasi surdas ;
Si venit ad malas ex hoc raucedo fit, osque
Vulnerat ut linguam, si derivetur ab illa,
Seu maxillares ad nervos, hinc dolor urget

Des mâchoires les nerfs sont-ils atteints? les dents,
Les gencives du mal souffrent en même temps;
L'angine oppresse, étrangle une gorge bridée;
L'enrouement rend la voix sourde, âpre et saccadée.
Si le flux du poumon occupe le canal,
Une toux fatigante aggrave encor le mal;
S'il prend le poumon même, alors c'est la dyspnée
Qui te suffoque, ou l'asthme à la toux obstinée.
Le mucus écumeux du poumon irrité
Secoue en ses assauts l'estomac cahoté.

POUR GUÉRIR UN RHUME.

Mange et bois chaud, dors peu, fais diète, et que ton [corps,
Environné d'air chaud, sue, épuisé d'efforts :
Retiens l'air expiré que ton poumon renvoie,
Ton rhume, las, mourant, fuit par la même voie.

Gengivas, dentes, branchus fit faucibus inde,
In gula pestis squinancia ; si petit illud
Cannam pectoris vel tracheam, generatur
Tussis ; si turbet pulmonem, dyspnia fiet
Asthmave, visceribus spumosus fit fluor inde,
Et dolor atque tumor fit et indigestio ventris.

AD CURANDUM RHEUMA.

Jejuna, vigila, caleas dape, valde labora,
Inspira calidum, calidam bibe, comprime flatum.
Jejunes, vigiles, caleas : sic rheumata cures ;
Hæc bene tu serva, si vis depellere rheuma.

POUR PRÉVENIR LE RHUME DE CERVEAU QUAND ON A LA TÊTE RASÉE.

De ses cheveux rasés ton crâne dégarni
Est-il baigné de vin? tout rhume en est banni.
Une écuelle d'argile, adaptée à ta tête,
S'échauffera du feu qu'un doux foyer lui prête,
Puis, de drap chaud coiffée, elle couvre ton front :
De ce casque nouveau les rhumes s'enfuiront.

VARIÉTÉS DE LA GOUTTE.

Suivant son lieu, le nom de la goutte varie :
Loge-t-elle au flanc droit? c'est la paralysie.
Gagne-t-elle le pied ? la podagre est son nom.
Est-ce la main? chiragre est sa terminaison.
L'articulation ? c'est la goutte arthritique.
La jambe? elle devient la goutte sciatique.

CONTRA CAPITIS RHEUMA EX RASURA.

Se, post rasuram, vino quicumque lavabit,
More superveniens distillans rheuma fugabit.
Fictile vas, veluti scutella, paratur
Cui, cum sit calidum, mox pannus subjiciatur :
Hoc tege vase fovens craneum, sic rheuma fugatur.

GUTTÆ SPECIES.

Gutta petens latus dextrum, facit hæc paralysim ;
Si petit ipsa pedes, generabitur inde podagra ;
Si petit ipsa manus, generabitur inde chiragra ;
Membri juncturam ? arthritica nascitur inde ;

Le tétanos rigide aux membres engourdis,
Dans l'immobilité tend leurs muscles raidis.

LA LÈPRE.

DES VARIÉTÉS DE LA LÈPRE.

Par la chute des cils connais l'*alopécie :*
L'œil enflammé se gonfle, et la face bouffie
Rejette un pus sanglant par de rouges tumeurs;
Le nez s'enfle, exhalant de mauvaises odeurs;
La gencive gercée en la bouche fétide,
Goutte à goutte distille un sang noir et livide.
La glande molle au cou se hérisse et blanchit;
Sur les membres luisants l'eau coule, glisse et fuit.
La *léontiasis* se marque à la fissure
Et des pieds et des mains; la peau rugueuse et dure
S'entr'ouvre, la maigreur envahit tout le corps,
Un prurit ardent brûle et détruit ses ressorts;

Si petit ipsa sciam, fit abinde sciatica pestis ;
Tetanus expansum totum membrum retinebit.

DE LEPRA.

DE SIGNIS VARIARUM SPECIERUM LEPRÆ.

Decidit *alopicia* cilium, lux ignea turget ;
Tuberibus succensa rubet facies saniosis;
Grossa tumet naris, pravum respirat odorem ;
Putrida sanguineum sugit gengiva cruorem.
Glandescit cutis in *tyria*, mollescit et albet ;
Nec membris lymphæ profusio facta cohæret.
Signa *leoninæ :* manuum fissuraque pedum,
Aspera rupta cutis, macies, pruritus et ardor,

Une teinte olivâtre a plombé le visage;
L'œil est mobile, en feu; la voix, rauque et sauvage;
La gencive irritée et se ronge et se fend.
Le mal hideux qui doit son nom à l'*éléphant*
Tire, ébranle les nerfs; la narine se ride,
L'œil enflé s'arrondit, la peau rude et livide
Se contracte, partout la tumeur s'endurcit,
Et l'ongle de la main sèche et se racornit.

CONTRE L'ABCÈS.

Sur un abcès dur, rouge, étale un oignon cuit;
Prêt à jeter son pus, cet abcès s'amollit.

CONTRE L'ANTHRAX.

Pour l'anthrax le remède utile, essentiel,
C'est une moitié d'œuf avec un peu de sel :

Vox et rauca, color citrinus, mobile lumen,
Fit gengivarum corrosio, naris acuta.
Contrahit et spasmat species *elephantica* nervos
Corrugat nares, oculos facit esse rotundos,
Tubera dura rigent, caro livida, squalidus unguis.

AD APOSTEMA.

Est ulcus durum, rubeum ? mox cæpa coquatur,
Desuper extendas, mollescit et evacuatur.

CONTRA ANTHRACEM.

His profecto modis anthracem jure fugabis :
Sal et ovi medium mixtum cataplasma ligabis,

Mêlés en cataplasme et posés sur la plaie,
Ils en calment le feu. Que si le mal t'effraie,
Pour éteindre l'ardeur de sa vive âcreté,
Unis la thériaque à l'ache, au miel vanté.
Ce mélange du mal abat la violence;
Mais point d'incision; surtout grande abstinence.

CONTRE LES VERRUES.

D'urine âcre de chien humecte la verrue :
Bientôt s'effacera l'excroissance charnue.
Résistante, elle veut d'un rat le sang tout chaud;
Elle aime aussi le vin, la fiente de chevreau;
Frotte-la donc longtemps de cet heureux mélange,
Et tu verras tomber la boursouflure étrange.
La fleur de saule encore et le suc de poireau,
Surtout la fleur bouillie en vinaigre nouveau,
Pour extirper le mal jusqu'en son origine,
S'infiltrent dans son pied, en brûlent la racine.

Sic mel ac apium, si quis graviora timebit,
Ungat theriaca qua plus virtute valebit ;
Non incidatur, et ab escis abstineatur.

VERRUCARUM MEDICINÆ.

Est canis urina verrucarum medicina ;
Verrucis duris medicamur sanguine muris.
Qui stercus capri vino miscere studebit,
Sicque fricando, bene verrucas removebit ;
Hoc flores salicis et porri succus habebit ;
Coctus in aceto flos dictus ad ista valebit.

CONTRE LA VARIOLE.

Pour éloigner d'un fils ce poison délétère,
Inocule en sa veine un virus salutaire.
Qu'il évite le lit du malade isolé,
Et le souffle mortel de sa lèvre exhalé,
Et la contagion qui, du linge homicide,
Des habits du malade, épand un mal perfide.
D'une tête si chère, écarte, écarte enfin
Tous les objets touchés par une impure main.

CONTRE LE PRURIT DE LA PEAU.

D'une peau qui démange adoucis la rudesse
En la baignant souvent avec du lait d'ânesse.
L'eau de fenouil éteint sa brûlante âcreté,
Et le beurre d'amande est un calmant vanté.
De la sève d'avril quand la vigne féconde
Sent monter en ses flancs l'âpre flot qui l'inonde,

ADVERSUS VARIOLAS.

Ne pariant teneris variolæ funera natis,
Illorum venis variolas mitte salubres ;
Seu potius morbi contagia tangere vitent
Ægrum, ægrique halitus, velamina, lintea, vestes,
Ipseque quæ tetigit male pura corpora dextra.

CONTRA PRURITUM CUTIS.

Aspera si cutis est, cum lacte laves asinino,
Fœniculi lymphis, amygdalarumque butyro ;

De ses pleurs recueillis humecte tout ton corps :
De la démangeaison il brave les efforts.

DU FEU SACRÉ OU FEU INFERNAL.

Du feu sacré ton corps se consume et s'irrite?
Broie et la belladone et l'âcre clématite;
De leurs sucs, de vinaigre emplis un grand bassin;
Du mélange brûlant baigne un membre malsain.
Si contre la gangrène échouait le remède,
Le fer tranchant le mal te viendra seul en aide.

DES VERS DE LA PEAU, DITS POUX DE CHIEN.

Fais un liniment d'huile et de cendre pétrie,
Dont ta main diligente enduit chaque partie;
Sous ce masque gluant, étouffent prisonniers
Les poux qui sur ton corps avaient pris leurs quartiers.

Aprili mense, corpus sic ablue stillis
Incisæ vitis, et pax erit in cute membris.

DE SACRO IGNE QUI DICITUR IGNIS INFERNALIS.

Si sacer exurit ignis, sumatur acetum,
Barba Jovis, solatrum ; quæ contere, facque repletum
Ingens vas istis, et membrorum contege tostum.
Si non ista valent, restat succidere totum.

DE VERMIBUS QUI NASCUNTUR IN CUTE; PEDICULI CANINI DICUNTUR.

Ex oleo cineri mixto loca trita perunges,
In quibus hos vermes ungens perimendo retundes.

CONTRE LES PUCES.

De puces veux-tu fuir la visite importune?
D'un procédé bizarre éprouve la fortune :
De la fiente de porc introduite en ton lit
Garnis le vêtement préparé pour la nuit :
Ce soin, de l'ennemi précipitant la fuite,
En paisible sommeil change ta nuit maudite.

CONTRE LA FISTULE.

De la fistule écoute un étonnant secours :
C'est d'un crapaud le foie appliqué pour deux jours.
Et comment expliquer cet étrange mystère?
Le plus vaillant l'emporte et triomphe à la guerre,
Pour les poisons de même : un venin de crapaud
D'autre venin triomphe et l'expulse bientôt.

CONTRA PULICES.

Vexatus pulice, fimum porci patieris
Vespere sub veste, sic nocte pace frueris :
Hoc quoties facies, tot noctibus eripieris.

CONTRA FISTULAM.

Fistula curatur : super hanc cataplasma ligatur,
Per biduum, bufonis hepar. Cur et hoc videatur ?
Fortis qui pugnat, a forti plus superatur.
Sicque venenata : sed quod magis est dominatur.

AUTRE REMÈDE CONTRE LA FISTULE.

De soufre et de savon, de chaux et d'orpiment
Avec soin mélangés compose un liniment :
De l'amalgame heureux la fistule remplie
Au bout de quatre fois est comblée et guérie.

CONTRE TOUTES LES BLESSURES.

L'art ne reconnaît pas de blessure mortelle,
Excepté quand l'organe atteint la rendra telle.
Donc point de guérison si le cœur est frappé,
Et quand c'est le cerveau tout espoir est trompé.
Si l'organe entamé laisse intacte la vie,
Hâte-toi, prends sureau, consoude, athanasie,
Avec absinthe, ronce et choux en quantité,
Deux mesures de ronce exquise en qualité,

ALIUD CONTRA FISTULAM REMEDIUM.

Auripigmentum, sulphur miscere memento.
His debet apponi calcem, commisce saponi,
Quatuor hæc misce : commixtis quatuor istis,
Fistula curatur, quater ex his si repleatur.

CONTRA OMNIA VULNERA.

Vulnera sic possunt pro certo cuncta juvari.
Ni loca sint mortis quibus ars nequit auxiliari,
Ut cordis, cerebri, quæ non possunt medicari.
Accipias canopum, thanasiam, consolidamque ;
Hinc artemisiam, caules rubeos, rubeamque :

Des autres végétaux une seule poignée.
Cette masse broyée et de vin imprégnée,
Tu filtres la liqueur par un linge bien fin,
Et bois ce composé de tisane et de vin.
Dès le matin, à jeun, prends quatre cuillerées,
Trois après ton repas et trois dans les soirées.
Plus tard, cinq le matin, deux après ton repas,
Le soir seulement une, et tu sors d'embarras.
Ce remède, agissant par louable artifice,
Purge la chair immonde, unit la cicatrice;
Par la blessure ouverte, entraînant tout le mal,
La sueur rétablit l'antique état normal.
Bouche avec soin le vase enfermant le liquide;
Sa force à l'air s'évente et devient insipide.

Manipulos rubeæ binos, reliquis dabis unum,
Hasque terendo simul commiscens adjice vinum :
Mox in vase novo per pannum funde liquorem,
Quem bibe sæpe haustu pro parte minorem;
Jejunus mane cochlearia sume quaterna,
Pransus deinde tria, sic et vespere terna.
Sexta deinde die cochlearia suscipe quinque
Mane, duo pransus, unum de vespere solum,
Donec claudetur vulnus medicamine totum.
Sic mala per vulnus sudoribus evacuantur,
Sic caro purgatur et vulnera consolidantur.
Fortiter obtures os vasis, vasque repone,
Ne frustreris ope, vento pereundo liquore.

DES MALADIES DE LA TÊTE.

CONTRE LE MAL DE TÊTE.

D'un excès de boisson que ton front s'alourdisse,
Bois de l'eau, bois encor, pour que ton mal finisse;
La fièvre dévorante a bientôt désarmé.
Si le front te brûlait, de chaleur consumé,
Que d'une douce main tes tempes soient frottées,
Et d'une infusion de morelle humectées;
Ce soin apporte au mal un prompt soulagement:
Malade, évite encore un styptique aliment.

CONTRE LA MIGRAINE.

Pour toi que la migraine, horrible mal, attriste,
Cours au jardin la nuit de la Saint-Jean-Baptiste,
Tu cherches la bétoine, et son suc recueilli
Est en décoction dans un vase bouilli.

DE MORBIS CAPITIS.

DOLOR CAPITIS.

Si dolor est capitis ex potu, mox lympha bibatur,
Ex potu nimio nam febris acuta creatur.
Si vertex capitis vel frons æstu tribulentur,
Tempora fronsque simul moderate sæpe fricentur,
Morella cocta nec non calidaque laventur.
Istud enim credunt capitis prodesse dolori :
Styptica non comedat, donec natura juvetur.

AD HEMICRANEAM.

Succus betonicæ, Baptistæ nocte, legatur;
Hunc bibe mane; sic hemicranea sæpe fugatur.

Au matin de la fête avale ce breuvage :
Son merveilleux pouvoir du mal calme la rage.

CONTRE LA FRÉNÉSIE.

Si ton cerveau malade au délire est en proie,
Livre ta chevelure aux ciseaux avec joie ;
Puis du suc de la rave humecte un front uni,
Coiffe d'un cataplasme un crâne dégarni.
Ce soin, de jour omis, la nuit se renouvelle,
De vinaigre au matin baigne le mal rebelle,
Et continue ainsi jusqu'au moment heureux
Qui finit ton supplice et comble tous tes vœux.

POUR EMPÊCHER LES POILS ARRACHÉS
DE REPOUSSER.

De tes poils arrachés crains-tu la renaissance ?
La cendre de sangsue en détruit la croissance;

Colligitur nocte, sed summo mane bibatur;
Sic hemicranea mira virtute fugatur.

AD PHRENESIM.

Si caput excruciat phrenesis, mox rade capillos,
Jure laves raphani, post cataplasmatizando.
Et omitte die, sed noctibus hoc iteretur,
Donec proficiat, et aceto mane lavetur.

DE PILIS EXTRACTIS UT NON RECRESCANT.

Radix evulsi pili ne modo recrescat,
Imprime sanguisugæ cineres opioque madescat

L'huile de jusquiame ou le suc de pavots,
Sur les bulbes versé, les condamne au repos.
Pour tuer la racine, on l'humecte, on la mouille
Des fleurs âcres du saule et du sang de grenouille.

POUR FAIRE REPOUSSER LES CHEVEUX.

A ton front dépouillé pour rendre sa parure,
Hardiment jusqu'au vif rase ta chevelure ;
La pointe d'une aiguille enfoncée avec art
Y trace mainte plaie, où du miel, sans retard,
Posé durant huit jours, fait pousser et fleurir
L'ornement que le temps commençait d'en bannir.

POUR RAPPELER LE SOMMEIL.

Si de nuits sans sommeil la longueur te chagrine,
D'un admirable onguent tu frottes ta narine :
Huile rosat, safran, d'un mélange vainqueur
Te rendront du sommeil la charmante douceur.

Ac oleo quiami, sic pilus cressere cessat.
Jus floris salicis confert, ranæ quoque sanguis.

AD REVOCANDOS PILOS.

Ut pilos revoces, radas caput atque perungas
Melle per octo dies, et acu primo bene pungas.

AD SOMNUM PERDITUM REVOCANDUM.

Tale quid ex oleo roseo crocoque parabis,
Quo nares intus ungens, somnum revocabis.

SOIN DES YEUX.

Si de sang ou de pus ton œil est inondé,
Par un cautère au cou le mal est éludé ;
S'il ressent du prurit, baigne-le d'eau de rose,
Écrase sous ta dent le cumin qui se pose
En un linge très mince : écrasé, ce cumin
Fait cracher, éclaircit les yeux dès le matin.
Si tu veux ajouter encore à sa puissance,
Joins d'un baume odorant la suave substance,

CONTRE LA SURDITÉ.

D'une oreille trop lente activant la paresse,
D'anguille, en son canal, instille un peu de graisse.
La couleuvre l'emporte en efficacité,
Et sa graisse encor mieux guérit la surdité.

CURA OCULORUM.

Sanguine vel sanie si perfundantur ocelli,
Cauterio colli poterit tibi noxa repelli,
Si sit pruritus, huic unda rosata medetur ;
In panno tenui cuminum dente teratur :
Sic sputo tali lumen in mane juvatur ;
Balsamus addatur meliusque valere putatur.

CONTRA SURDITATEM AURIUM.

Auriculæ surdæ si te vexatio lædit,
Instillatur adeps anguillæ, moxque recedit ;
Hoc et de colubro facias, meliusque valebit ;

Aux propos des garçons à langue doucereuse,
La vierge fermera son oreille peureuse.

DES MALADIES DE LA BOUCHE.

CONTRE LE MAL DE DENTS.

Baigne d'eau ta gencive, et des dents la santé
Gardera sa vigueur et sa vivacité.
Pour conserver tes dents, prends et livre à la flamme
La graine de poireau, celle de jusquiame :
Que par un entonnoir leur vapeur s'exhalant
Dans ta bouche entr'ouverte aille endormir la dent.
Le soir sous ton menton pose encore un topique
Tenant de cantharide une poudre énergique.
Sa vertu stimulante, aspirant la douleur,
De la dent cariée éteint bientôt l'ardeur.

Aut titulosa (?), sub hac effectum prorsus habebit.
Virginis auricula pueri mala dicta cavebit.

DE INFIRMITATIBUS ORIS.

PRO DENTIBUS.

Sæpius ex gelida gengivas ablue lympha,
Dentibus ut firmum possis servare vigorem.
Sic dentes serva : porrorum collige grana ;
Nec careas thure, cum jusquiamo quoque ure,
Sicque per embotum fumum cape dente remotum.
Lenitam pastam sub mento nocte ligabis,
Pulvere cantharides : tibi sic vesica creatur,
Per quam desudat humor, hinc tormenta fugabit.

Applique le cumin et la cire échauffée,
De la dent qui fait mal la rage est étouffée.
Mâche avec le persil le siler montagnard,
Des dents la fade odeur se bannit sans retard.
Le double tour des dents avec soin s'examine :
Vois-tu l'une gâtée et gâtant sa voisine,
L'autre, creuse et trouée, à l'instant sans broncher,
Au dentiste prochain cours les faire arracher.

POUR CONSERVER LES DENTS.

Souffres-tu de la dent (douleur lente et cruelle),
Le marrube aussitôt s'appliquera sur elle ;
Le poivre et le pyrèthre, unissant leur vertu,
Relèveront encor ton courage abattu ;
A ce mélange adjoins de grenade une écorce
Bouillie en du vinaigre : il aura plus de force.

Cumino cera commixta calensque juvabit,
Si cataplasmetur, et dentes alleviabit.
Si vis perpetuo dentes fœtore carere,
Des montanum siler, Macedon quoque petroselinum.
Si dens pertusus, vel putridus esse probatur,
Corrumpens alios, tunc protinus ejiciatur.

AD DENTES SERVANDOS.

Pone super dentes marrubia sæpe dolentes.
Si piper et pyrethrum, cortexque coquatur aceto
Mali granati, dentis medicamen habeto ;
Utile credo fore, tepidum si sumis in ore.

DE LA PARALYSIE DE LA LANGUE.

Obligé d'interrompre une belle harangue,
Perds-tu subitement l'usage de la langue ?
La graisse de castor, les feuilles et les fruits
De la casse, au vin fort seront mêlés, et cuits.
Ce breuvage odorant, grâce à sa douceur molle,
A tes vœux rend bientôt le don de la parole.

POUR RETIRER UN OS RESTÉ AU GOSIER.

Avalé de travers, si quelque os te demeure
Au gosier, introduite en ta bouche sur l'heure,
Une anguille vivante, attachée au dehors,
Attire et saisit l'os entraîné sans efforts.

CONTRE L'ENROUEMENT.

Souffrant d'un mal de gorge, atteint de raucité,
Les mets salés du mal croîtraient la gravité ;

DE LINGUÆ PARALYSI.

Si subito perdis usum pro parte loquelæ,
Aut totum prorsus, hæc confert cura medelæ :
Castoreum, cassi frondes baccæque coquantur
In vino forti, statimque valere probatur.

DE OSSE QUANDO TRANSGLUTITUR.

Os qui transglutit, anguillam ponat in ore,
Quod religata foris os extrahit absque labore.

CONTRA VOCIS RAUCEDINEM.

Raucis salsa nocent, nux, pinguia, nebula, ventus.

Évite-les, évite un air malsain, humide,
Les aliments trop gras, le vent, la noix perfide.
Le suc de la guimauve adoucit l'enrouement ;
De la graisse de coq compose un liniment,
Qui calme des poumons l'âcreté conjurée.
Mange force œufs mollets ; point de sauce poivrée.

CONTRE L'ANGINE.

Au gosier ressens-tu l'espèce de torture
Ou de tiraillement que d'ulcère on endure,
Qu'on te saigne aussitôt, abstiens-toi d'aliment :
Ce régime t'apporte un grand soulagement.
Contre ce mal cuisant le suc de marjolaine,
D'amygdale irritée apaisera la peine.

CONTRE LE TORTICOLIS.

Si ton cou penche, raide et perclus à moitié,
D'un sou frappe à l'instant la plante de ton pié,

Unge dialthæa, galli pinguedine pectus,
Mollia sorbebis ova, sed piperata cavebis.

AD SQUINANCIAM.

Quando dolet guttur, velut ulcera si patiantur,
Protinus abstineas, minuas, sic alleviatur.
Succus amaraci tollit de fauce squinancem
Potatus magis hanc quæ magis intus hæret.

RIGOR COLLI.

Si rigor est colli, vel distortum tribuletur,
Asse percutias plantas, sic nervi vivificantur,

Soudain le nerf du cou sort de paralysie,
Et grâce au choc reprend une nouvelle vie ;
De la plante du pied au cerveau remontant,
Le mouvement de là jusqu'au cou redescend.

CONTRE LA SÉCHERESSE DES POUMONS.

Si de poumons trop secs tu crains l'aridité,
D'un merveilleux remède éprouve la bonté :
D'encens broyé, de beurre, et de cire fondue,
Une bande fort large, à ton cou suspendue,
Descend sur ta poitrine, et colle étroitement
A la peau qu'elle enduit d'un moelleux liniment ;
Maintiens-la de longs ans sur ta poitrine entière;
Renouvelle du doigt l'onctueuse matière,
Qui pénètre les chairs d'un suc doux et calmant,
Mais garde-toi jamais de l'ôter un moment.

Hoc quia de cerebro nervi sic ramificantur,
Ut descendentes in plantas corripiantur.

CONTRA PECTORIS SICCITATEM.

Siccum pectus habes ? Fac hoc valetudine mirum ;
Tu liquefac ceram, thus tritum, dulce butyrum ;
Hoc super extendas pelli, colloque tenebis,
Sic tamen ut pectus ex omni parte fovebis ;
Hoc annis multis ad pectus semper habebis ;
Interdum calida digito renovare studebis,
Sed cataplasma tamen nunquam de pelle movebis.

CONTRE L'OPPRESSION DE POITRINE.

Si d'un flux suffocant ta poitrine épuisée,
Avec effort expire une haleine oppressée,
Un breuvage de miel et d'hysope vanté
Rend au poumon guéri son jeu, sa liberté.

DE LA PHTHISIE.

Flux de ventre fréquent et chute des cheveux,
Du phthisique dénote un état dangereux ;
Crachat fétide, infect, pommette rougissante
Témoignent du péril une marche croissante.

TRAITEMENT DE LA PHTHISIE.

Je prescris au phthisique un soin essentiel :
Qu'il boive abondamment du lait mêlé de sel,
Qu'il y joigne du miel l'adoucissante amorce.
Au malade le lait communique sa force :

DE OPPRESSIONE PECTORIS.

Oppressum pectus ex rheumate si tribuletur,
Hyssopus attritus coctus cum melle bibatur.

DE PHTHISI.

In phthisico fluxus ventris, casusque capilli,
Mala rubens, fœtor sputi, sunt signa pericli.

CURA PHTHISIS.

Hanc etico curam super omne scias valituram,
Lac, sal, mel junge, bibat contra consumptus abunde :

Ce lait passe encor mieux, grâce au sel digestif,
Et le miel à son tour lui sert de lénitif.
Parfait, le lait de chèvre avec fruit se digère,
Pourtant le lait d'ânesse est le lait qu'on préfère.

CONTRE LE HOQUET.

D'un hoquet fatigant perpétuel jouet,
Veux-tu faire cesser ce déplaisant hoquet?
Que le choc imprévu d'un vase que l'on brise,
Frappe d'un bruit soudain ton oreille surprise :
Du son retentissant le sanglot étonné
S'étouffe dans ta gorge et meurt sans être né.

CONTRE LES DÉFAILLANCES.

Éprouves-tu de cœur défaillance subite ?
Avale en poudre fine une perle réduite.

Lac nutrit, sal traducit, lac melle liquescit.
Lac sit caprinum, melius tamen est asininum.

CONTRA SINGULTUM.

Si per singultum vexaris continuatum,
Te per fictilium famam velut immoderatum
Ingrediens aliquid turbet non præmeditatum :
Sic a singultu te reddet mox relevatum.

AD CORDIS DEBILITATIONEM.

Si cor debilitat, pulvis cum melle coquatur
De margaritis, vel gemmæ, quæ reperiuntur,

Cette poudre emmiellée a si prompte vertu
Qu'elle ranime vite un cœur froid abattu.
Au lieu de perle encor prends des yeux d'écrevisse :
Égale est leur puissance et pareil leur office.

CONTRE L'INDIGESTION.

Si d'aliments malsains ton estomac chargé
Ou de mets entassés voulait être allégé,
Bois du sureau : bientôt cet écœurant breuvage
Par le vomissement l'apaise et le dégage.

CONTRE LA COLIQUE.

La colique provient d'un acide aliment,
D'une chaleur trop vive ou d'un échauffement.
Des lombrics, un ulcère, ou quelque défaillance,
A la colique aussi peuvent donner naissance ;
Mais le suc d'un légume et d'un coq, d'un poisson
Avec le polypode en obtiendra raison.

In cancri capite qui par virtute putatur,
Hic tradrachmatis pulvis cum melle bibatur.

CONTRA STOMACHI DOLOREM EX REPLETIONE.

Si nimis aut dapibus reprobis es forte repletus,
Jus bibe mox ebuli, vome post ; eris inde quietus.

COLICÆ REMEDIA.

Sunt colicæ calor atque cibus cum phlegmate ventris,
Ulcus, lumbricus, sensus defectio causæ.
Gallus, piscis, olus, tria sunt hæc per sua jura,
Cum polypodio, colicis aptissima cura.

Origan, pouliot, avoine et centaurée,
Pressent, mêlés de sel, la partie entourée,
Et cuite en du vin fort la rose unie au son,
La brique chaude encor hâte la guérison.

CONTRE LE FLUX DE VENTRE.

D'un trouble intestinal et d'un flux incessant
Si la cure tardive accroît le mal pressant,
Empresse-toi, malade, en telle conjoncture,
Et bois de miel rosat une infusion pure.
Pour raffermir ta force en un besoin urgent,
Enlève au chêne vert son liber astringent,
Fais chauffer à grande eau cette écorce bouillie;
Dans un bassin cette eau tiède encor recueillie,
Jusqu'aux reins le malade ira nu s'y plonger.
Si le mal renaissant rappelle le danger,

Intestina dolens herbas super illa ligabis,
Pulegium, centaureamque, origanum, sal et avenam,
In forti vino coque rosas, jungito furfur,
Vel laterem calidum, superque illa teneto.

CONTRA VENTRIS FLUXUM.

Est nimius fluxus? roseum mel accipiatur,
Quod si differtur curatio, causa gravatur,
Et difficulter patiens morbusque juvatur;
Cortex quercinus medius viridisque coquatur;
Sic aqua cocta diu [1] moderate calens teneatur,
Ac in ea patiens ad renes usque locatur;
Secessus quoties auget, toties repetatur

1. Voy. page suivante, troisième vers latin.

Aisément chaque fois le bain se renouvelle.
La vertu de cette eau réprime un flux rebelle,
Surtout quand le malade aspire en même temps
Les molles vapeurs d'ambre et de myrrhe et d'encens.

CONTRE LA CONSTIPATION.

As-tu le ventre dur ? bois sans aucun retard
Et bois abondamment de l'eau grasse de lard,
Puis au bout de deux jours, une poudre anodine,
Le séné, te relâche, et le mal se termine.
Ajoute un peu de sucre à ce médicament.
L'amertume masquée, il se prend aisément.

POUR PRÉVENIR LA DYSURIE.

Cultive uniquement un amour légitime :
D'un amour dangereux, crains-tu, triste victime,
La souillure honteuse et le présent fatal,
Abstiens-toi, c'est le mieux pour éviter le mal ;

Donec stet fluxus, ac amodo non moveatur ;
Ambra, thus, et myrrha per fumum subjiciantur.

PRO VENTRE DURO.

Est venter durus ? Aqua pinguis cocta bibatur
Carnis porcinæ, biduo post accipiatur
Zinziber et senæ turo (?) hic quæ pulverisantur,
Et tribus aut binis drachmis in pondere dantur.
Zuccara ponatur et pulvis lenificatur.

CONTRA DYSURIAM EX VENERE.

Legitimam venerem cole. Si male captus, amorem
Prosequeris vetitum, formidans munera fœda,

Sinon, pour ta santé, par précaution sage,
D'une utile liqueur fais un prudent usage.
Tes organes d'abord de ce suc imprégnés,
Ceux de la femme encor du même suc baignés,
Quand l'acte est accompli, ce bain se renouvelle
Et garde à ta partie un usage fidèle.

CONTRE L'INFLAMMATION DU FOIE.

Le foie est enflammé ? le son et la morelle
Broyés, mis sur le mal, calment ce mal rebelle.

CONTRE LE CALCUL.

Si d'un calcul aigu tu ressens la douleur,
En évitant le froid recherche la chaleur ;
Qu'aucun mets astringent, qu'aucune boisson trouble
N'irrite un mal cuisant. Si la souffrance double,

Ut sit certa salus, sit tibi nulla venus :
Ut sit certa venus, præsto tibi sit liquor unus,
Quo veretrum et nymphæ prius et vagina laventur.
Lotio post coitum nova fecerit hunc fore tutum ;
Tunc quoque si mingas, apte servabis urethras.

HEPAR INCENSUM.

Est hepar incensum ? furfurque, morella terantur,
Hunc super imponas ; tensum mox alleviatur.

CONTRA CALCULUM.

Si lapis excruciat, frigus fuge, quære calorem,
Turbida non sumas, non escam stypticiorem,
Pecten et renes ungas, patiendo dolorem,

Frotte-toi vivement le pubis et le rein,
Puis, sans retard aucun, plonge-toi dans le bain.
Là d'un bouc immolé bois le sang, liqueur saine;
Dans l'eau, quand vient la nuit, trempe des glands de
[chêne;
Mange cinq de ces glands au réveil du matin,
Avale par-dessus quelque coup de bon vin.

POUR RÉPRIMER LES DÉSIRS VÉNÉRIENS.

L'aiguillon de la chair, stimulant ton désir,
Tourmente-t-il ta nuit éveillée au plaisir?
La jusquiame fraîche et broyée, en compresse,
Étouffe en l'endormant le désir qui te presse.
Sur l'aine et sur les reins de ses sucs refroidis
Elle éteint la chaleur des membres engourdis.
La belladone aussi, l'ache, la clématite,
A tes soins vigilants promet la réussite.
Cinq heures dans le jour, autant d'heures la nuit,
Tolère cette gêne, et le désir s'enfuit :

Balnea post intres, ac hirci sume cruorem;
De quercu glandes in aqua nocte repones,
Mane dehinc quinque sumes, vinumque subinde.

AD PRÆCAVENDOS STIMULOS VENEREOS.

Si luxus stimulat, herbam tere jusquiaminam,
Apponas apium, solatrum, barbamque jovinam ;
Ista super renes ac inguina more ligentur
Horis quinque, die, tot nocte ligata morentur.
Actum id citius confert si continuatur ;
Sed violenta nimis res continuata timetur,

Mais pour n'entraver point les besoins de nature,
Ménage adroitement une double ouverture,
Qui dans ce même temps laisse un libre chemin
Aux deux nécessités que créa le destin.
Si ce moyen trop lent contre un feu qui t'irrite
Échouait, sans tarder, pose alors, pose vite,
En un certain endroit, quinze animaux suceurs
Qui de ton sang gorgés en pompent les ardeurs.
Ne peux-tu vaincre encore un sang chaud et rebelle,
De ce remède aisé le soin se renouvelle,
Tant qu'enfin de la chair s'apaise le combat,
Et de ton corps maté le fatigant débat.
La femme à ces ardeurs également sujette,
Pour dompter les tourments d'une nuit inquiète,
Subit sous l'ombilic un pareil traitement
Qui lui porte bientôt pareil soulagement,
Et de la paix des sens la douceur renaissante
Assoupit de son cœur la révolte impuissante.

Hincque duos aditus secessibus apta decenter
Ne circumclusæ naturæ jura negentur.
Hinc in quindena ventosa funde cruorem,
Inter testiculos et anum, minuasque calorem,
Hoc facies donec carnis luctamina cessent,
Et cito post stupida genitalia membra quiescant.
Ista sub umbone mulieribus approprientur,
Ut calor et luxus obnoxia destituantur,
Sic stimulis carnis cessantibus eripieris,
Atque, juvante Deo, speciali pace frueris.

CONTRE LES PERTES SÉMINALES.

Une lame de plomb, sur tes reins étendue,
De sperme préviendra la perte inattendue,
Et ta nuit, jouissant d'un paisible sommeil,
De désirs énervants ne ressent plus l'éveil.

CONTRE LE GONFLEMENT DE LA VEINE SAIGNÉE.

Garde le sang soustrait de ta veine trop pleine,
En compresse il guérit la tumeur de ta veine.

CONTRE LA FATIGUE EN CHEMIN.

Si la fatigue en route a ralenti tes pas,
Suis vite ce conseil, bientôt tu marcheras.
Une bande d'étoupe, à ton ventre attachée,
Et, tes flancs contournés, sur tes reins détachée,
Réprime la souffrance et permet que ton pié
Achève du chemin la seconde moitié.

CONTRA LUXURIAM IN SOMNIS.

Lamina si plumbi renes tegat, adnihilatur
Luxus, nec fluxus per somnum quis patiatur.

CONTRA VENÆ INFLATIONEM PER MINUTIONEM.

Si venam minuis, caute servato cruorem,
Quo cataplasmato venæ propelle tumorem.

DE ANCHIS IN ITINERE.

Ancharum medium si sentis eundo gravari,
Pannum stuposum mox interpone paratum
Ad lumbare tuum retro, sed et ante ligatum.

CONTRE L'AMPOULE DU PIED.

Si quelque ampoule au pied en marchant t'embarrasse,
D'un fil perce l'ampoule, et la gêne se passe.

DE L'ACCOUCHEMENT QUAND LE BASSIN EST MAL CONFORMÉ.

Du bassin resserré si l'étroite ouverture
Offre à l'enfant naissant une route peu sûre,
Le médecin habile, introduisant sa main,
Prévient de longs efforts et lui fraye un chemin;
Épargnant à Lucine une blessure impie,
Il conserve et la mère et l'enfant à la vie.
Il saura, s'il le faut, par un art redouté,
Ouvrir d'un fer prudent le pubis écarté,
Et rayonnant, montrer à la douce lumière
Le nouveau-né vivant comme l'heureuse mère!

CONTRA VESICAS IN PLANTIS.

Si per vesicas in plantis quis patiatur,
Filos per has trahito, locus statimque juvatur.

DE PARTU IN MALA PELVIS CONFORMATIONE.

Pelvis in angusta parientis fauce retentus
Qua via facta ruat, non multis nisibus infans,
Si faciet medicina viam, si dextra juvabit.
Nec jam cæsareum vulnus Lucina requiret :
Symphyseos pubis dissectio.rite peracta,
Damnatos telo partus simul atque parentes,
Protinus et certo, dulces servabit ad auras.
At mitemne adeo pubis divisa medelam

Pour l'utile secours de la mère et l'enfant,
Qu'on cherche un procédé plus doux, plus triomphant,
Plus capable de vaincre un vice de structure,
Et se répétant mieux au gré de la nature?

POUR PRÉVENIR LES DIFFORMITÉS DE LA
TAILLE CHEZ LES ENFANTS.

Crains-tu de voir un jour tes enfants rachitiques?
D'un zélé dévouement observe ces pratiques :
Que tes soins incessants ne s'endorment jamais;
Nuit et jour, sur eux veille et souvent purge-les.
Trembles-tu pour des fils? A la libre lumière,
Qu'ils s'ébattent gaîment sous les yeux de leur mère;
Leur repas, composé de nombreux aliments,
Réformera leur taille et leurs tempéraments.
Le mal pour une fille est plus terrible encore;
Ce mal dans le repos lentement la dévore.
Qu'elle fuie avant tout la molle oisiveté;
Exerce-la sans cesse, et, d'elle rejeté,

Matribus ac pueris feret, ars ut mitius ullum
Auxilium nequeat, vel convenientius ullum,
Quod possit repeti quoties natura jubebit?

AD PRÆVENIENDAS IN PUERIS DIFFORMITATES.

Hæc quoque rachiticis rite observanda jubebis :
Crebro purgentur, sed crebrius invigilentur;
Quæ metuis pueris mage sunt metuenda puellis.
Hi multum comedant, vacuumque per aera ludant;
Non sedeant, sed eant, et vitent vincla, thoraces.
Si tamen introrsum minitentur pessima dorsum,

Que tout corset gênant qui fait d'elle une esclave
Épargne à sa croissance une odieuse entrave.
Si par malheur son dos se voûte et s'arrondit,
Tu peux encor, tu peux vaincre un mal qui grandit.
Du rachis dévié corrigeant la structure,
Par un soin insensible aplanis sa courbure;
Que l'épine à tes doux mais continus efforts
Fléchisse, enfin vaincue, et dompte ses ressorts.

Continuo spinam redigas in rectius, illam
Extendens tractu leni simul atque perenni,
Convexosque premens interdum molliter arcus.

DIXIÈME PARTIE

PRATIQUE MÉDICALE

ÉLOGE DU MÉDECIN.

Pour guérir un malade, il faut l'expérience
Et l'art du médecin, non la vaine science,
Le parlage ignorant d'un charlatan [impur :
L'un arrache à la mort, l'autre tue à coup [sûr.

FONCTIONS DU MÉDECIN.

Conserver la santé, guérir la maladie,
Docteur, voilà ton art, ta sublime industrie.

LAUS MEDICI.

Sensus et ars medici curant, non verba sophistæ ;
Hic ægrum relevat curis, verbis necat iste.

MEDICINÆ OBJECTUM.

Nosse malum, sanos servando, ægrisque medendo ;
Consule naturam, poteris prudentior esse.

Consulte la nature, et tu verras encor
De ton expérience accroître le trésor.
Poursuis ; du médecin la première science
Découvrira du mal la cause et la naissance :
A ce prix seulement il mérite son nom.
Il sait, multipliant l'investigation,
La porter sur cent points d'où jaillit la lumière
Éclairant tout le mal de lueur salutaire.
Son œil sûr interroge avec sagacité
Les traits du patient vainement agité,
Dans l'organe malade il lit avec adresse
La crase des humeurs, sa force et sa faiblesse.
Il juge (connaissance utile pour le mal)
Et l'état ordinaire et l'état général.
Un coup d'œil prompt enseigne à sa raison savante
La marche de la cure ou plus courte ou plus lente.

LIMITES DE LA SCIENCE MÉDICALE.

Contre la mort en vain vous cherchez un remède,
En vain vous appelez toute plante à votre aide.

Est medicus, scit qui morbi cognoscere causam ;
Quando talis erit, nomen et omen habebit.
Sunt medico plura super ægris respicienda :
In membro crasis, atque situs, plasmatio, virtus,
Morbi natura, patientis conditiones.
Digere materiam, crudamque repelle nocivam,
Mollifica duram, compactam solve, fluentem
Et spissam liquefac, spissam lenique fluentem.

MEDICINÆ LIMITES.

Contra vim mortis non est medicamen in hortis.

Si tu savais guérir tout mal, ô médecin,
On devrait t'invoquer comme un être divin.
Tu peux bien de la vie allonger la limite,
Mais de l'éterniser l'espérance est proscrite,
Et quand tu guéris même, on prétend, non sans droit,
Que la nature sauve et non ton art étroit.

INCONVÉNIENTS DE LA PRATIQUE MÉDICALE.

Entre le médecin : servez sur le moment,
Servez ses mets chéris, l'urine et l'excrément.
Vienne l'hydropisie et la fièvre quartane,
Pour les guérir, hélas! le docteur n'est qu'un âne.

POUR PRÉVENIR L'INGRATITUDE DES MALADES.

L'élève d'Hippocrate, en sa pénible étude,
Est trop souvent payé de noire ingratitude ;

Si medicus cunctos ægros posset medicari,
Divinus magis deberet jure vocari.
Non physicus curat vitam, quamvis bene longat ;
Natura, quæ conservat, descendens, corpora sanat.

MEDICI INCOMMODA.

Stercus et urina medico sunt fercula prima ;
Hydrops, quartana, medico sunt scandala plana.

AD PRÆCAVENDAM ÆGRORUM INGRATITUDINEM.

Non didici gratis, nec musa sagax Hippocratis
Ægris in stratis serviet, absque datis.

On lui promet un monde à l'heure du danger,
Le malade guéri n'y paraît plus songer.
L'art s'acquiert à grand prix : sur un lit de misère
Qu'il ne se penche pas sans espoir de salaire.
Du médecin le zèle, au salaire pesé,
S'éteindra promptement, s'il n'est récompensé.
Il prodigue ses soins contre l'or; en paroles
S'il reçoit son paîment, de remèdes frivoles,
D'herbes de la montagne il use vainement,
Et pour plus généreux garde drogue et piment.
Lorsque son patient de plaintes l'importune,
Le docteur, attentif à sa propre fortune,
Profitant de ses cris, obtient sur le moment
Quelque gage bien sûr, un bon nantissement,

Cum locus est morbis, medico promittitur orbis ;
Mox fugit a mente medicus, morbo recedente.
Instanter quærat nummos, vel pignus habere ;
Fidus nam antiquum conservat pignus amicum ;
Nam si post quæris, inimicus haberis.
Dum dolet infirmus, medicus sit pignore firmus ;
Ægro liberato, dolet de pignore dato ;
Ergo petas pretium, patienti dum dolor instat ;
Nam dum morbus abest, dare cessat, lis quoque restat.
Empta solet care multum medicina juvare :
Si qua detur gratis, nil affert utilitatis.
Res dare pro rebus, pro verbis verba solemus :
Pro vanis verbis, montanis utimur herbis ;
Pro caris rebus, pigmentis et speciebus.
Est medicinalis medicis data regula talis :
Ut dicatur : *da, da,* dum profert languidus *ha, ha!*

Ou mieux, argent comptant, fait solder son mémoire.
Du malade sauvé chétive est la mémoire :
En ennemi l'on sait qu'il traite sans égard
Le maladroit qui parle honoraires trop tard.

DU MÉDICASTRE.

Il n'est pas d'ignorant, de charlatan stupide,
D'histrion imposteur, ou de Juif fourbe, avide,
De sorcière crasseuse, ou de barbier bavard,
De faussaire impudent, ou de moine cafard,
De marchand de savon, ou d'aveugle oculiste,
De baigneur imbécile, ou d'absurde alchimiste,
Pas d'hérétique impur qui ne se targue enfin
Du beau titre, du nom sacré de médecin.
Médecin, médecin! On le crie et proclame
Pour escroquer l'argent par un abus infâme.
Trafic lâche, odieux! La bonne foi périt,
Le dévoûment succombe, et l'art s'abâtardit.

Da medicis primo medium, medio nihil imo.
Expers languoris, non est memor hujus amoris ;
Exige dum dolor est ; postquam pœna recessit,
  Audebit sanus dicere : multa dedi.

MEDICASTER.

Fingit se medicum quivis idiota, profanus,
  Judæus, monachus, histrio, rasor, anus,
Sicuti alchemista medicus fit aut saponista,
Aut balneator, falsarius aut oculista.
  Hic dum lucra quærit, virtus in arte perit.

TENUE DU MÉDECIN.

Vêtu d'habits décents, affable et plein de zèle,
Le médecin s'empresse à la voix qui l'appelle.
D'un rubis l'étincelle à son doigt brillera,
Sur un coursier fidèle en visite il ira.
Ce splendide attirail rehausse son mérite;
Sur l'esprit du malade il réussit plus vite,
Reçoit cadeaux sans nombre : un mince accoutrement
Lui vaudrait profit mince et sec remercîment.

ÉPILOGUE.

J'ai voulu dans ces vers célébrer le régime
Qui du triste malade, affligeante victime,
Ranime les esprits et guérit les langueurs.
Sous peu de mots le rythme abrège les longueurs,

CONDITIONES NECESSARIÆ MEDICO.

Clemens accedat medicus cum veste polita;
Luceat in digitis splendida gemma suis.
Si fieri valeat, quadrupes sibi sit pretiosus;
Ejus et ornatus splendidus atque decens.
Ornatu nitido conabere carior esse,
Splendidus ornatus plurima dona dabit.
Viliter inductus munus sibi vile parabit,
Nam pauper medicus vilia dona capit.

EPILOGUS.

In metro pauca mox commemorantia multa,
Quod phisis regimen statim compendio scitur,
Cura subest prompta, languor qua tollitur æger.

Soulage la mémoire, au souvenir rappelle
Ce qu'il sut autrefois, par sa forme nouvelle.
C'est un triple avantage, agréable au lecteur,
Et de longue existence un présage flatteur.
S'il observe avec soin la prudente sagesse
Cachée en ces conseils, il passe la vieillesse.
Reçois pour ta santé mes souhaits plus nombreux
Que les fleurs des jardins, que les astres des cieux.
Je recueille en ces vers la Flore médicale,
Grâce au secours d'un Dieu, de Clio sa rivale.
Leur suffrage acheva cet ouvrage fameux
Où sont tracés de l'art les préceptes heureux.
Gloire au Dieu bienveillant! à l'École moderne
Par qui d'un éclat pur brille aujourd'hui Salerne.
Gloire à jamais à vous, illustre Salomon,
A vous, Maurus, Mathieu, vous Pierre, vous Urson,

Metra juvant animos, continent plurima paucis,
Pristina commemorant, sed hæc tria grata legenti.
Hæc bene servando, longam vitam tibi mando.
Herbas in terris, cœlo quot sidera cernis,
A me tot mille verba salutis habe.
Commoda dicendo fit in his, non metra tenendo,
Versus per plures flores carpsi medicinæ,
Opitulante Deo cum Musa tradita, Clio,
Quorum suffragiis opus istud cessat inesse,
In quo quæque bona tenens linguasque malignas,
Grates Deo peragens, actum qui sincerat istud
Auctores cui sunt physici Archigenis alumni,
Maurus, Mathæus, Salomon, Petrus, Urso, moderni
Sunt medici, per quos regnat medicina Salerni.

Disciples d'Archigène et d'un art qu'on révère,
Épris d'un amour vrai de science sincère;
Que vos noms radieux d'honneur soient entourés
(La Muse ainsi l'ordonne) et partout célébrés.
Gardez surtout, gardez qu'un profane vulgaire
De votre art respecté ne perce le mystère :
Son éclat dévoilé perdrait sa dignité.
D'un mystère connu décroît la majesté;
Le frivole dédain suit cette confidence,
Et la foule bientôt refuse obéissance
A des lois dont le maître a trahi les secrets.
Pour qu'ils soient observés, cachez donc vos décrets.
Honte au révélateur! et qu'il soit anathème!
Et toi, Dieu tout-puissant, Dieu, médecin suprême,
Jette sur cet ouvrage un regard de bonté
Qui le garde vivant pour l'immortalité.
Veille : de Jupiter il brave la colère,
Il ne craint pas le fer, la torche incendiaire;

Hoc tamen medicis veris alitæque sophiæ
Clareat ad plenum, Musarum turba jubente,
Nam tua decreti majestas vilet, et omni
Privatur splendore suo, si publica fiat.
Nam res vulgatæ semper fastidia gignunt,
Ex re vulgata contemptus, nausea surgit,
Nam majestatem minuit qui mystica vulgat.
Nec decreta manent, quorum sit conscia turba.
Exsul sit medicus physicus secreta revelans.
Jam Deus omnipotens, medicus summus medicorum,
Digne felicitet opus istud semper in ævum,
Ipsum confirmet quod nec Jovis ira nec ignis,

Le temps même, le temps ne peut rien contre lui,
Si ton bras éternel lui prête son appui.
Protège aussi, grand Dieu, l'auteur de cet ouvrage.
A toi louange, honneur et gloire dans tout âge!
Ainsi soit-il.

CONCLUSION.

La Flore médicale achève ici son cours.
L'auteur aimé du ciel en paix finit ses jours.
Que le ciel lui prépare un siège, une couronne;
Et debout près du Christ qu'avec ses saints il trône!
Ainsi soit-il.

Nec ferrum, nec ætas poterit abolere vetusta.
Istud complentem benedic, Deus, et facientem,
Cui sit laus et honor, benedictio, gloria semper.
Amen.

FINIS.

Explicit tractatus qui *Flos Medicine* vocatus.
Auctor erat gratus, per quem fuit abbreviatus ;
Sublimis status cœlo sit ei præparatus :
Christi per latus stet cum Sanctis elevatus.
Amen.

II

COMMENTAIRES

DE L'ÉCOLE DE SALERNE

Page 53. — DÉDICACE.

On appelle *santé* cet état du corps où les fonctions qui lui sont propres s'achèvent dans la plus entière perfection.

L'*hygiène* est l'art de conserver la santé, c'est-à-dire d'entretenir l'exercice régulier des fonctions du corps humain. Cet art sublime, quoi qu'en disent et la plaisanterie bavarde et la paradoxale misanthropie, est de tout temps parvenu à son but, et a constamment rempli son objet, quand il a été secondé par la volonté.

L'usage des choses connues sous la dénomination de *choses naturelles* est l'affaire essentielle à diriger, et l'aphorisme les désigne presque toutes : le *boire* et le *manger*, l'*exercice* et le *repos*, le *sommeil* et la *veille*, les *excrétions* et les *rétentions*, les *affections de l'âme*. Il n'y a que l'air dont il ne fasse point de mention, mais l'Ecole en traitera bientôt.

Regardez cet homme qui s'avance la tête levée, la vue errante sur tout, porté sur deux jambes nerveuses, et les bras pendants sur les côtés ou pliés l'un sur la hanche et l'autre sur la poitrine. Avec quelle assurance il marche ! quelle agilité dans les mouvements de son corps ! quel coloris sur son visage ! quel écarlate sur ses lèvres ! quelle vivacité dans ses yeux ! L'épiderme transparent des joues laisse apercevoir cet agréable réseau vasculaire

que chez lui le sang parcourt avec la plus grande facilité. Sa peau douce et souple rend sensibles les contours des muscles qu'elle recouvre; les dehors les plus irréprochables annoncent à l'envi la plus heureuse condition de l'intérieur.

En effet, avec quelle harmonie le cœur donne et reçoit le sang! Quel concert entre les artères qui le distribuent aux extrémités du corps et les veines qui le rendent au cœur! Avec quelle douceur l'haleine sort de la poitrine! Aucune toux, aucun enchifrènement ne met obstacle au passage de l'air. Les lèvres entr'ouvertes laissent voir des dents blanches et saines, qui contiennent une langue vermeille et humectée.

L'appétit ajoute aux assaisonnements les plus simples, que le palais savoure; le gosier, par une déglutition aussi sensuelle que l'a été la mastication, ne perd rien de toute la suavité des aliments solides et liquides. La digestion efficace et prompte fournit assidûment à la plus exacte nutrition; et les sucs de toute espèce, bientôt changés en substance animale, vont produire cette surabondance précieuse qui avertit les sexes de leur distinction mutuelle, et brûle de se répandre pour appeler et faire naître les plus doux plaisirs.

Ces grandes opérations de la nature qui se commencent et s'exécutent dans le plus bel ordre, s'achèvent avec la plus parfaite régularité. Aucun jour ne se passe sans que la masse des humeurs se dépure, aucun sans que les viscères se débarrassent.

Le travail du corps paraît un divertissement; l'âme, au sein de la tranquillité, reçoit sans peine les idées que lui procurent des organes heureusement constitués, les contemple avec sagesse, les fuit ou s'y repose avec innocence.

Alors un génie inspiré peut représenter à nos sens ravis, ou sur une toile, ou dans le marbre, par des sons harmonieux, ou par des expressions cadencées, le magnifique spectacle de la nature; alors le philosophe peut dicter ses leçons, le héros combattre, le politique régler ses intérêts, tous les hommes jouir de leur existence.

Quel trésor es-tu donc, ô santé! qu'avec raison on te désire! qu'avec extravagance on t'expose!

Voici un autre portrait de l'homme qui doit vivre longtemps [1].

Sa taille est convenable et bien proportionnée sans être trop grande; il est de grandeur moyenne et un peu gros; son teint n'est pas trop vermeil; trop de couleur dans la jeunesse est rarement un signe de longévité. Ses cheveux sont plutôt blonds que noirs; sa peau est ferme sans être rude; sa tête n'est pas trop grosse; de larges veines sillonnent ses extrémités. Ses épaules sont plutôt rondes que plates. Son cou n'est pas trop long et son abdomen pas trop proéminent. Ses mains sont larges et ses doigts pas trop longs. Ses pieds sont plutôt gros que longs, ses cuisses fermes et arrondies. Il a une poitrine grande et bombée, une voix forte; il peut facilement retenir son haleine pendant un temps prolongé.

Il a de l'harmonie dans toutes ses parties; ses sens sont bons sans être trop délicats; son pouls est lent et régulier.

Son estomac est excellent, son appétit bon et ses digestions faciles. Les plaisirs de la table sont pour lui de nulle importance; il ne mange pas simplement pour manger, mais chaque repas est pour lui tous les jours une heure de douce gaieté; il mange lentement, sans être trop altéré, ce qui est toujours un indice de rapide consomption.

Il est loquace, actif, capable de joie, d'amour et d'espérance, mais insensible aux sentiments de haine, de colère et d'avarice. Ses passions ne sont jamais violentes et dangereuses; si jamais il s'adonne à la colère, il en éprouve plutôt une chaleur douce et bienfaisante, une fièvre artificielle et modérée qu'un débordement désordonné de la bile. Il a une grande tendance aux calmes méditations et aux agréables spéculations.

1. *New-York medical Journal,* traduit par l'*Abeille médicale.*

C'est un optimiste, un ami des joies naturelles et du bonheur domestique; il n'a pas soif des honneurs et des richesses et bannit tout souci du lendemain.

L'état de santé que nous venons de *peindre*, n'existe guère que par abstraction et n'est en quelque sorte qu'un point mathématique, rien n'étant plus fragile et plus inconstant que sa continuité. En effet, exposés comme nous sommes aux impressions des corps étrangers, aux vicissitudes de l'air et des saisons, la vie étant elle-même une cause d'altération et d'anéantissement, comment la santé pourrait-elle être de longue durée? Aussi la meilleure est-elle réellement la moins mauvaise, celle qui se soutient le mieux ou qui se rétablit le plus promptement. Il faut donc nécessairement lui donner une certaine latitude et ne pas compter pour maladies une foule d'indispositions qui se dissipent aussi facilement qu'elles naissent.

Cependant, comme il arrive quelquefois que ces incommodités, légères dans le principe, s'accroissent par les imprudences de la vie, jusqu'à devenir mortelles, l'École de Salerne, prévoyant ces accidents et voulant y remédier, propose pour cela trois moyens qu'il est important de connaître et de savoir employer. Chacun d'eux a ses lois, que l'art a fixées d'après l'expérience et l'observation.

De la gaieté. — Par *gaieté*, on entend cette condition habituelle de l'âme, où les idées agréables se présentent à l'exclusion de celles que l'on nomme tristes. C'est une sorte de sérénité spirituelle que n'offusque aucun nuage, aucun brouillard, aucune vapeur. Cet état, heureux pour l'individu qui en jouit, est charmant pour ceux qui l'entourent. La gaieté est fille et mère de la bonne santé; mais il est bien difficile d'en faire un précepte

général de conduite. La société asservit trop la nature à cet égard, et prescrire à quelqu'un d'être gai dans la majeure partie des circonstances, c'est recommander de bien marcher à un prisonnier dans les fers.

Il dépend de l'homme, de sa raison et de sa volonté d'être sobre en toutes choses, modéré dans ses désirs, et de fuir les excès de tout genre; c'est ce qui constitue l'homme fort, l'homme moral, et, à ce point de vue, l'hygiène n'est qu'un traité de sagesse, car la morale, a-t-on dit, est l'*hygiène de l'âme*[1].

Arnauld de Villeneuve fait un tableau effrayant des effets de la colère sur les tempéraments ardents, par suite de la chaleur extrême qu'elle développe dans tout l'organisme. Mais il reconnaît, avec Hippocrate et Galien, qu'elle est utile aux natures froides, qu'elle leur fouette le sang et qu'elle les tire de la torpeur.

Franklin disait que la mauvaise humeur était la *malpropreté de l'âme*. Charron, et après lui Saint-Simon, ont appelé *Équanimité* cette sérénité heureuse que certaines âmes savent conserver au milieu de circonstances difficiles ou opposées.

Mais il n'est pas toujours au pouvoir de l'homme de chasser « les noirs soucis », « les maux, les chagrins », de se donner « un esprit vif, content ». Le degré d'impressionnabilité aux douleurs morales forme un tempérament particulier, ce que, dans le langage de l'école, on appelle une *idiosyncrasie*, et cette condition psychique est très peu modifiable. Souvent, trop souvent, la sécheresse du cœur se cache sous une apparente résignation philosophique ou sous une hypocrite soumission aux décrets de la Providence. L'âme humaine est sensible : c'est là sa force, c'est aussi sa faiblesse, car c'est par cette porte qu'entrent en grand nombre les maladies et les infirmités.

La gaieté est réservée à l'enfance, qui ne réfléchit point, et à cette classe d'hommes qui n'ont pas plus à réfléchir que les enfants.

1. Voyez E. de Feuchtersleben, *Hygiène de l'âme*. 3e édition. Paris, 1870.

Cependant la médecine fait tous les jours usage de ce précepte de l'Ecole de Salerne, en mettant à profit le reste précieux de la disposition de l'enfance à la gaieté. Elle ne prescrit pas, il est vrai, directement et contre la raison de s'égayer; mais elle présente adroitement à ceux qui en ont besoin, les objets capables de leur inspirer de la gaieté. C'est ainsi qu'elle distrait efficacement les mélancoliques par les spectacles, les conversations, les voyages, etc. C'est ainsi que Boerrhaave vint à bout de retirer Van Swieten d'une tristesse profonde et opiniâtre où l'étude de la médecine l'avait jeté, en lui recommandant l'exercice des armes, la musique et les lectures amusantes.

La gaieté n'est ni la joie ni le plaisir; mais le plaisir enfante la joie, et la joie ressuscite la gaieté.

La gaieté n'est plus gaieté quand elle est excessive. Elle passe pour étourderie ou pour folie. Alors il faut la modérer, et cela n'est pas toujours aussi difficile que de l'exciter. Souvent il suffit, pour la dissiper entièrement, d'un léger accident, d'un récit, d'une fiction, d'une réprimande. D'où il suit que la gaieté dépend moins, en effet, de notre constitution, qui nous y porte naturellement, que des objets qui nous environnent, et que ses lois tiennent à eux de manière à ne pouvoir en être séparées.

De la diète. — Il faut entendre ici par *diète* non pas le régime dont on use ordinairement, mais ce que le vulgaire entend par ce mot, une abstinence continue d'aliments solides, accompagnée d'un usage plus abondant des liquides. La diète et l'eau, dit-on. C'est ce sage précepte que donne l'Ecole de Salerne. Il est d'une autre nature que celui de la gaieté.

Les uns veulent une diète stricte, une nourriture extrêmement légère, longtemps continuée, et pèchent très grièvement contre l'ordre de leur santé; les autres ne font diète qu'à demi, n'accordent point à leurs viscères le temps de diète suffisant

pour qu'ils se débarrassent de ce qui leur nuit, et se rendent ainsi victimes de l'imperfection de leurs connaissances.

La diète a ses lois, que la médecine seule connaît, peut seule interpréter et appliquer. Elle dépendent des circonstances, des temps, des mœurs et des lieux, aussi bien que de l'âge, du sexe, des constitutions et des climats. Il n'en est qu'une seule générale à laquelle tout le monde peut atteindre et se conformer; elle consiste à ne porter rien à l'excès : *ut ne quid nimis*, rien de trop en tout !

Du repos. — Rien n'est en *repos* dans la nature; tout se meut, se modifie. Les corps les plus insensibles, les plus stables ne sont point exempts de la loi générale qui anéantit et qui crée. Mais les animaux paraissent surtout être tout mouvement. La vie et l'action les composent en entier.

Combien de fois n'avons-nous pas vu des personnes opulentes et livrées à la mollesse, qui étaient en proie à des maladies que l'exercice, même un peu pénible, aurait prévenues et bientôt guéries? Il est une grande vérité difficile à persuader aux individus à qui les dons de la fortune permettent de satisfaire leurs goûts : c'est que l'homme est né pour le travail, et que celui qui ne prend point de l'exercice ne doit pas s'attendre à conserver longtemps une santé robuste [1].

Nous avons vu plusieurs de ces individus habituellement malades ou valétudinaires, à cause du repos et de la bonne chère auxquels ils se livraient; nous leur avons conseillé d'acheter un jardin ou un champ, et d'y aller fréquemment arroser, et même se livrer aux travaux les plus rudes du jardinage, afin d'exciter, d'augmenter les sécrétions et les excrétions, particulièrement celle de la transpiration; nos conseils ont été pour eux *vox cla-*

1. Voyez A. Donné, *Hygiène des gens du monde*, 2e édition. Paris, 1879, p. 35.

mantis in deserto; aussi nos prophéties sinistres n'ont pas tardé à s'accomplir.

On a remarqué que ce ne sont ni les riches, ni les grands de la terre qui deviennent bien vieux, mais ceux que leur rang dans la société oblige à faire beaucoup d exercice, à être fréquemment exposés en plein air, et à vivre sobrement. Le docteur Falconer a prouvé que, de toutes les professions, la plus saine est celle d'un jardinier sobre.

L'exercice le plus salutaire est celui de la promenade à pied, prise en plein air, plutôt avant le repas qu'immédiatement après; vient ensuite l'exercice au cheval allant au pas : la voiture ne convient qu'aux individus très faibles.

Toutefois, laisser un corps animé en repos n'est pas détruire en lui le mouvement, mais l'abandonner à lui-même; c'est ne lui rien appliquer soit au dedans, soit au dehors, qui puisse le modifier d'une façon nouvelle.

La médecine ressemble à la navigation, et le médecin au pilote. La vie est, pour le premier, ce que les vents et la mer sont pour le second. L'animalité et les éléments sont, pour ainsi dire, la base sur laquelle reposent ces deux arts. Un vaisseau qui vogue au gré des airs et des eaux suit nécessairement une route; un plan variable et changeant donne de toute nécessité une direction à l'objet mobile qui le parcourt; une maladie abandonnée à elle-même et à l'instinct qui en est l'attribut essentiel a constamment sa terminaison; or, comme il arrive quelquefois que le vaisseau délaissé se rend de lui-même en un lieu de sûreté, et l'objet mobile à un point désiré, de même aussi l'on voit parfois des maladies non soignées avoir la fin la plus heureuse; d'où il suit que tout l'art du médecin consiste à tirer le meilleur parti possible de l'animalité, comme tout l'art du nautonier consiste à profiter de la mer et de l'atmosphère.

C'est sous ce point de vue que l'Académie de Dijon paraît avoir considéré le repos, quand elle a proposé pour sujet d'un prix cette admirable question : « Quelles sont les maladies dans

« lesquelles la médecine agissante est préférable à l'expectante, « et celle-ci à l'agissante, et à quels signes le médecin recon- « naîtra-t-il qu'il doit agir ou rester dans l'inaction, en attendant « le moment favorable pour placer les remèdes? » question admirable, qui, bien développée, semble pouvoir s'entendre de cette manière : Que faire au lit des malades, à l'aspect des infirmités humaines? Le médecin tentera-t-il d'enlever les maux, comme un conquérant les villes qu'il attaque, et, dans le dessein de soulager la nature de son fardeau, selon l'expression et le vœu de Van Helmont, entreprendra-t-il tout à force ouverte et s'opiniâtrera-t-il à donner de l'âme aux médicaments? Si la nature est lente, se chargera-t-il d'en hâter les opérations, de les mûrir, de les achever? S'il s'élève quelque symptôme effrayant, se mettra-t-il aussitôt en devoir de le dissiper? Enfin, suffira-t-il, du côté de la nature, que la maladie soit bien caractérisée, pour que l'art suffise du sien à la guérison? Ou bien, spectateur patient et attentif, le médecin se bornera-t-il à une sagesse humaine? Convaincu que l'homme est essentiellement borné, faudra-t-il qu'il se contente d'étudier les mouvements de la nature, sa marche, ses révolutions, ses crises, ses ressources, afin de n'en venir qu'au point de savoir l'aider, quand elle sera insuffisante; de la soutenir, quand il la verra plier; de la contenir et de la régler, quand elle sortira de ses routes salutaires; à savoir ne se tourmenter jamais, pour lui faire opérer autre chose que ce qu'elle peut opérer par elle-même, et rien produire que ce qu'elle produit de son plein gré; en un mot, à savoir n'agir que suivant ses vues et selon ce qu'elle indiquera?

La première de ces méthodes constitue la *médecine agissante*, et la seconde la *médecine expectante*. Elles ont chacune un côté favorable à considérer, sont de mise en certains cas l'une préférablement à l'autre, et partagent les praticiens de nos jours. Mais déterminer en quelles maladies il faut agir, et dans quelles il ne faut rien faire, c'est, conformément au précepte de l'École de Salerne, assigner exactement les cas généraux et les circon-

stances particulières de chaque cas où l'action et l'inaction sont nécessaires; et c'est, à proprement parler, soumettre l'art entier à l'examen, pour dresser une sorte de code dont les lois soient respectables pour tous les médecins. Or cette entreprise est difficile, les forces humaines sont faibles, et les bornes d'un commentaire ne permettent pas d'aller plus loin.

Concluons que le repos est un secours efficace dans les infirmités humaines; que l'École de Salerne a raison de le poser en principe; que le médecin seul peut en recommander et diriger l'usage d'une manière profitable à chacun; enfin, qu'il en est absolument comme du repos, de la diète et de la gaieté, dont je viens de parler; que la modération et l'à-propos en font la loi principale.

Page 57. — Air.

Malgré les quatorze cents ans qui les séparent, Jean de Milan ne se trouve pas à la hauteur du médecin de Cos. Quelle différence entre ces vagues préceptes et les belles considérations d'Hippocrate! Et cependant, dans la nuit obscure qui couvrait alors le monde des intelligences, on est surpris de retrouver un reflet encore assez vif de cette grande médecine antique.

On peut remarquer d'ailleurs que le plan du poème salernitain est, à peu de chose près, celui de nos traités d'hygiène moderne[1]. Comme eux, il commence par les *circumfusa*, et l'on sait quelle place étendue y occupe et doit y occuper l'étude de l'air atmosphérique. « Tout ce que l'air donne aux plantes, dit M. Dumas, les plantes le cèdent aux animaux, les animaux le rendent à l'air; cercle éternel dans lequel la vie s'agite et se manifeste, mais où la matière ne fait que changer de place. » Il est impossible d'exprimer d'une façon plus éloquente et plus élevée le rôle immense et souverain de cet agent dans la nature.

1. Voyez Michel Lévy, *Traité d'hygiène publique et privée*, 6e édition. Paris, 1879.

Comme notre corps est environné d'air, qu'il en est perpétuellement affecté, on a cherché à déterminer ses effets sur lui, tant dans l'état naturel que dans l'état contre nature.

Le premier phénomène qui nous frappe, c'est la respiration; le second, c'est cette immersion dans un milieu, tantôt chaud, tantôt froid, tantôt sec, tantôt humide, tantôt rare et tantôt dense, en un mot dans un fluide doué de toutes les qualités physiques qu'on vient de rapporter.

L'air entre dans notre substance, non seulement par les pores absorbants de la surface extérieure du corps, mais encore par les vaisseaux lactés dans la digestion, et par l'absorption intérieure dans la respiration; il se dégage de la substance des aliments, dans les intestins, même de nos humeurs naturelles.

D'après ces données, on a déduit les conclusions suivantes des effets de l'air sur nos corps.

L'air procure un rafraîchissement au sang, dans la respiration; il sert, par la même opération, de véhicule à une très grande quantité de vapeurs animales, et complète, ainsi, une excrétion des plus abondantes par sa continuité; il produit, contre la pression de l'atmosphère sur nous, une réaction qui entretient entre elle et nos humeurs un équilibre nécessaire à la vie et à la santé; en sortant par les pores exhalants de la surface du corps, il entraîne avec lui beaucoup de parties animales, excrémentitielles, qui auraient nui à l'économie du corps, si elles y eussent séjourné plus longtemps; il est le moyen d'audition dans la cavité des oreilles; celui de la parole et de la voix, dans les sinus frontaux et maxillaires; il est la matière des vents dans la cavité du bas-ventre; il enfle les veines et le tissu cellulaire dans la fausse pléthore; il entre comme principe intégrant et constitutif dans les solides et dans les fluides, dont la machine humaine est composée, et forme ainsi, entre nous et l'air extérieur, une sorte de communication. Enfin, l'air, qu'il soit combiné en nous, ou qu'il agisse à l'extérieur sur nous, est toujours le principe des diverses altérations que nous éprouvons dans les différents climats, aux

différentes saisons de l'année, lors des variations sans nombre de l'atmosphère, durant toute notre vie.

Le maximum de froid constaté jusqu'à ce jour l'a été le 21 janvier 1873, à Iakoutsk, dans la Sibérie orientale [1]. Ce jour-là, Severow, un marchand russe, a constaté — 59°,50. Un médecin-major a même affirmé avoir noté un jour un froid de — 63° dans cette même Sibérie, où le mercure reste souvent gelé pendant des mois. « Alors, dit Middendorf, le voyageur sibérien, le mercure, devenu métal, se travaille au marteau comme le plomb, le fer devient cassant, les haches se brisent comme du verre quand on veut s'en servir; le bois refuse de se laisser couper; il semble que le feu lui-même gèle, car les gaz qui l'alimentent perdent de leur chaleur. » Dans l'hiver de 1819-1820, toujours en Sibérie, on ne pouvait sortir sans masque, sous peine de perdre le nez ou les oreilles...

Ce n'est pas sous l'Equateur que sont les chaleurs extrêmes; les *fours* de la terre seraient le nord et l'est du Sahara, le pied de l'Himalaya, la vallée du Gange sacré, les steppes sans fin de l'Afghanistan et de la Boukarie; les maxima observés ont été de 55° à l'ombre, de 70° au soleil. « *Pourquoi*, dit le dicton afghan, *as-tu créé l'enfer, Allah? N'avais-tu pas déjà créé Ghaznan?* »

Entre la température extrême en plein soleil et l'extrême froid, la distance est de 125° à 130°, 25° à 30 de plus que l'échelle qui va de la glace fondante à l'eau bouillante. Or l'homme, la science aidant, supporte également ces deux extrêmes.

Quand on veut se procurer une habitation, il est utile de prendre en considération les préceptes de cet aphorisme. On ne peut pas toujours, il est vrai, obtenir une atmosphère uniformément avantageuse; les vicissitudes du ciel et des saisons, qui

1. J. Chavanne, *Des températures extrêmes* (*le Tour du Monde*, 1874).

ne sont pas en notre puissance, en sont la cause. Mais, si l'on veut se fonder une demeure, se bâtir une maison, on est le maître de choisir la campagne préférablement à la ville.

Si c'est à la campagne que l'on veut s'établir, il faut alors faire choix d'un lieu aéré, loin des boues, des fruits vendangés, des eaux croupissantes. L'exposition à l'orient, ou au midi, est préférable à celle du nord ou du couchant; elle est plus salubre.

Si c'est à la ville que l'on se propose de passer ses jours, on peut choisir une habitation qui soit petite et située sur les rives d'une eau salutaire, sur une colline où l'air pur et serein donne l'appétit, les forces, la paix, la gaieté.

Rien n'est plus malsain que l'air des grandes villes où les habitants, amoncelés les uns sur les autres pêle-mêle avec toute sorte d'animaux dont les excrétions abondantes et fétides corrompent au plus vite l'air le plus utile, se dépravent eux-mêmes mutuellement et comme à l'envi. Rien n'est plus incommode, plus pénible pour la poitrine, plus fatigant pour l'esprit, qu'un air toujours ébranlé par le bruit des voitures, les cris des passants. Il faut alors, autant qu'on le peut, se fixer dans un quartier libre et sain, où l'on trouve à peu près les avantages d'une habitation champêtre [1].

La pureté de l'air est la première condition de la salubrité d'une contrée; malheureusement et malgré les immenses progrès de la science, cette condition n'est pas toujours appréciable à nos moyens d'investigation. L'analyse de l'air des marais Pontins ne donne pas des résultats différents de l'analyse de l'air des vallées les plus salubres et ce n'est que par les résultats qu'il est possible d'apprécier le degré de salubrité de telle ou telle localité.

1. Voy. Fonssagrives, *Hygiène et assainissement des villes.* Paris, 1874.

Page 58. — Vents.

L'Ecole de Salerne n'indique ici qu'une sorte de rose des vents, sans aucune considération de leur influence relative sur le corps humain. Cependant cette partie de la météorologie médicale n'avait pas échappé à Hippocrate, qui l'a signalée [1].

L'hygiène peut s'occuper des vents à des points de vue nombreux.

Leur direction, leur durée, leur force, leur vitesse, les matières dont ils sont les véhicules, leurs déplacements brusques, leurs variations soudaines, toutes ces conditions exercent une influence plus ou moins marquée sur l'organisme par les commotions produites sur les parties frappées, et constituent un des éléments importants de la climatologie.

L'agitation ou l'état calme de l'air nous rend plus ou moins impressionnables à la température ambiante. Un froid de 10° dans l'air agité est beaucoup plus sensible qu'un froid de 30° dans une atmosphère calme. Nous étouffons dans un air chaud et immobile, tandis que des courants, en activant l'évaporation de la transpiration cutanée, nous procurent un sentiment de bien-être inexprimable.

Page 58. — Du régime suivant les saisons.

L'année se divise en quatre saisons : l'*hiver*, le *printemps*, l'*été* et l'*automne*.

Les savants assurent que le monde a été créé au mois de mars. Aussi les anciens commençaient l'année par ce mois [2].

Dans la division toute médicale adoptée par Hippocrate, l'année commence par l'hiver et se termine par l'automne. Cette di-

1. Hippocrate, *De l'air, des eaux et des lieux,* traduction de M. Littré, tome II.
2. *Exode,* chapitre 12.

vision est fondée sur les divers points que la terre présente au soleil en parcourant l'écliptique.

Chacune de ces saisons a un caractère qui lui est propre, tiré de la modification de la température. Ainsi, l'hiver est *froid et humide;* le printemps, *chaud et humide;* l'été, *chaud et sec* et l'automne, *froid et sec*. Les maladies qui se manifestent sont en rapport avec l'état de l'atmosphère ou avec les saisons diverses [1].

L'influence de la constitution de l'air et de chaque saison sur la production des diathèses, et sur le traitement des maladies, est une vérité reconnue par tous les praticiens, et qui doit former la base et le principe de leur art. Hippocrate revient sans cesse sur la nécessité de l'étude des constitutions.

Le temps doux relâche les fibres, amollit le corps; la chaleur dilate les pores, gonfle les humeurs, fait languir les fonctions. La transpiration, qui seule augmente alors, n'est pas un bien sans danger.

Les saisons humides nous altèrent d'une autre façon : tantôt ce sont des fluxions, des rhumes, des douleurs, et tantôt les maladies les plus graves.

Le froid resserre, engourdit, favorise les affections aiguës.

En un mot, les variations du milieu qui nous environne exposent notre vie et notre santé au moins tous les trois mois.

L'ancienne médecine considérait le renouvellement des saisons comme une époque critique pour le corps humain.

Hippocrate observe que, comme dans la succession des périodes des temps de l'année on voit régner tantôt l'hiver, tantôt le printemps, tantôt l'été ou l'automne: de même dans le corps humain on voit prédominer successivement la pituite, le sang, la bile, l'atrabile.

Les quatre saisons sont les véritables images des quatre âges

1. Voy. Donné, *Hygiène des gens du monde*, 2e édition. Paris, 1879. *Hygiène des saisons*, p. 23.

de la vie, et il y a un grand rapport entre l'influence des saisons et celle des âges sur la production des maladies. En effet, la mucosité prédomine dans l'enfance; le sang, à l'âge de la puberté; la bile, à l'âge viril, qui est l'été de la vie; et l'atrabile et la mucosité, dans la vieillesse, ou l'automne et l'hiver.

Il existe encore des relations intimes entre les saisons, les constitutions, les âges, les maladies diverses, les révolutions diurnes, les organes et les tempéraments.

Page 58. — PRINTEMPS.

Le *printemps*, cette riante saison chantée par les poètes, est, aux yeux du médecin, la plus triste, la plus sombre et la plus cruelle des saisons, du moins sous le climat tempéré de l'Europe centrale. C'est le printemps qui fournit le chiffre le plus élevé de malades, c'est le printemps qui paye à la mort le plus large tribut.

Le printemps était considéré dans l'ancienne médecine comme une période de rénovation complète, et de cette opinion analogique, basée sur l'observation des phénomènes de la nature, si éclatants à cette époque de l'année, on concluait à une révolution semblable dans l'organisme humain. Cette tradition s'est transmise d'âge en âge jusqu'à nous; mais l'observation moderne l'a réduite à un fait météorologique.

C'est aux transitions brusques de température, si communes au printemps, qu'il faut rapporter la fréquence des maladies et surtout des phlegmasies de l'appareil respiratoire qui forment le plus fort contingent des maladies vernales. C'est à la même cause qu'il faut rapporter la mortalité si considérable des phthisiques au printemps, contrairement à l'opinion ancienne qui plaçait au commencement de l'automne, à la chute des feuilles, la terminaison fatale de cette terrible maladie.

Page 59. — Été.

Ce que l'École de Salerne dit de l'été, tout le monde l'éprouve : rien n'est plus incommode que la chaleur excessive et la sécheresse.

Les sueurs auxquelles nous sommes exposés épuisent les forces, épaississent le sang, en le dépouillant de sa partie la plus fluide. On se sent pesant, accablé, sans goût, même pour le plaisir.

Il est utile alors d'user de nourritures légères et rafraîchissantes, de boissons acides, de repos. On évite ainsi la déperdition excessive de substance ; on pare à l'alcalisation des humeurs, qui deviennent dans cette saison plus susceptibles de corruption. Jeûner, c'est frustrer le corps d'une portion de sa nourriture accoutumée, c'est le soumettre à des pertes sans réparation. Or les pertes peuvent être plus ou moins grandes dans une saison que dans l'autre, et elles sont en effet très considérables en été : si donc on perd plus et on répare moins en été, le jeûne ajoute encore à la diminution du corps, à l'exténuation et à l'épuisement.

L'abstinence des bains chauds et des plaisirs de l'amour est utile aussi ; les bains chauds et les pertes vénériennes augmentent trop sensiblement la faiblesse que cause la chaleur de l'atmosphère.

Page 60. — Automne.

Je ne peux approuver la proscription des fruits de l'automne. A la condition d'avoir été colorés et mûris par le soleil, je ne connais rien de plus sain que la poire et le raisin, dont il ne faut jamais faire excès, sans doute, mais qui complètent si agréablement les repas de cette saison, à moins de prédisposition maladive particulière. Une belle grappe de chasselas de Thomery n'a jamais indisposé personne. Quoi de plus suave que ces déli-

cats *doyennés*, que ces *beurrés* parfumés : Capiaumont, d'Amanlis, Pickeren, ce dernier surtout, la reine des poires d'automne.

Page 67. — POUR FORTIFIER LE CERVEAU, POUR RÉCRÉER LA VUE ET LES AUTRES ORGANES.

Nous ne saurions approuver la conduite de ceux qui, tous les matins en se levant, plongent leur tête dans l'eau froide.

Un léger exercice au sortir du lit dégourdit les membres, facilite et augmente la transpiration, ainsi que les autres sécrétions et excrétions.

Le conseil de nettoyer les dents et de laver la bouche ne saurait qu'être bon pour conserver les dents saines et blanches.

La propreté des mains peut éviter un grand nombre d'incommodités, de maladies même. Dans les classes laborieuses, dans celles surtout qui manient des substances toxiques, le lavage fréquent des mains est une pratique d'une immense utilité. Depuis que les ablutions des mains avant les repas des ouvriers sont devenues obligatoires dans les fabriques de céruse, la colique de plomb est devenue infiniment plus rare.

L'usage de se laver les mains avant et après chaque repas, si général dans l'antiquité et qui s'est conservé parmi nous jusqu'à la fin du dernier siècle, n'apparaît plus que comme une tradition effacée dans l'emploi malpropre de ces sortes de gobelets que l'on sert aujourd'hui aux convives après le dessert. Autrefois, c'était dans des aiguières d'or et d'argent que les valets répandaient sur les mains des convives de l'eau tiède parfumée.

Le soin de changer souvent de linge et de tenir toutes les parties du corps propres est encore plus indispensable à la santé. Comme il n'y a pas de partie du corps qui ne transpire abondamment, la sueur, en s'accumulant sur la peau, y produit une certaine crasse qui contracte une odeur désagréable et devient rance et âcre, d'où résultent souvent des exanthèmes prurigineux et difficiles à détruire; mais le plus mauvais effet de l'accumulation de cette crasse, c'est de boucher les pores de la peau et de mettre par là obstacle à la sortie de l'humeur de la transpiration et de la refouler dans l'intérieur, d'où naissent mille maux : éruptions de la peau, fluxions catarrhales, etc.

Les anciens ne portaient pas, ainsi que nous, des chemises ou du linge dont ils pussent changer souvent; et les plus belles dames de la Grèce et de Rome n'avaient que des vêtements de laine ou de lin, car on ne connaissait pas alors le chanvre, ni la soie, ni le coton : aussi était-on beaucoup plus sujet à la vermine que de nos jours. Plusieurs philosophes de la Grèce avaient des poux de corps : Phérecyde mourut de la maladie pédiculaire, ainsi que le roi d'Espagne Philippe II. Cependant, dans ces siècles reculés, on suppléait au défaut de linge par les lotions et bains fréquents. C'est dans un but de propreté et de conservation de la santé que les législateurs de l'Orient ont commandé, au nom de la divinité, les ablutions solennelles et réitérées.

Il ne faut point toutefois que les soins de la propreté soient portés à l'excès et aillent jusqu'à la mollesse. Personne n'imitera sans doute la belle Poppéa, femme de l'empereur Néron, qui, pour adoucir et blanchir sa peau, se faisait suivre partout, dans ses voyages, de cinq cents ânesses, destinées à fournir le lait de ses bains. Martial [1] a dit :

1. Martial, Epig. 36, liv. II.

Splendida sit nolo, sordida nolo cutis.

Je n'aime point une peau trop luisante,
Ni qu'on y voie une crasse gluante.

Les soins de propreté ne requièrent pas l'emploi des parfums et des odeurs suaves [1].

Est-ce pour se rendre agréables ou pour neutraliser quelque mauvaise odeur qui s'exhale du corps, ou plutôt pour réveiller les désirs amoureux, que les dames et même quelques élégants puent le musc ou l'ambre d'une lieue ?

Martial en a fait le reproche aux dames romaines [2] :

« Partout où vous rendez visite,
On sent une agréable odeur,
Et vous traînez à votre suite
La boutique d'un parfumeur;
Mais n'en soyez pas orgueilleuses;
En êtes-vous plus gracieuses?
Vos regards en sont-ils plus doux,
Vos traits plus fins, votre air plus tendre?
Mon chien, si je le frotte d'ambre,
Sentira bien meilleur que vous. »

Parmi les choses les plus agréables, et qui flattent le plus la vue, sont une promenade au bord d'une claire fontaine ou d'un ruisseau limpide et dans une prairie fraîche et verdoyante. Il en est de même de l'aspect des montagnes, où l'on peut saisir des points de vue admirables.

Le miroir recrée aussi fort bien la vue, alors même que l'amour de soi, inhérent à tous les hommes, ne nous porterait

1. Voyez Piesse. *Des odeurs, des parfums et des cosmétiques,* 2e édition. Paris, 1877.
2. Martial, livre III, Epig. 55.

pas à nous contempler avec quelque satisfaction et à nous trouver quelque agrément. Il n'est guère de personnes qui ne disent comme le singe de la fable [1] :

Mon portrait jusqu'ici ne m'a rien reproché.

Page 69. — Sommeil.

Le sommeil est le silence des sens et des mouvements volontaires.

Le froid produit le sommeil. La digestion le détermine aussi; aussi tous les animaux ont une propension au sommeil immédiatement après le repas, et l'on ne dort jamais mieux que sur la digestion.

Homère dit que Nestor faisait toujours un petit somme après les repas.

Les phénomènes qui s'observent pendant le sommeil sont : la lenteur du pouls, de la respiration, de la circulation du sang et du mouvement péristaltique des intestins; la diminution des sécrétions et des excrétions, et surtout de la transpiration.

Le décubitus sur le dos ou sur le côté droit, avec la tête un peu élevée, est la situation la plus favorable au sommeil.

L'École de Salerne est assez large en matière de sommeil. Elle conseille indifféremment six, sept, neuf heures de repos, et, à vrai dire, il est assez difficile de donner à cet égard un précepte qui soit d'une utilité tant soit peu générale.

La durée du sommeil doit varier selon l'âge, le sexe, le tempérament et les habitudes.

1. La Fontaine, *Fables*.

Le fœtus est dans une sorte de sommeil dans le sein de sa mère. Les enfants dorment presque toujours lorsqu'ils viennent de naître : les prémices de nos jours ne sont donc qu'une sorte de léthargie. Les hommes semblent ne naître que pour se familiariser avec la mort, sous l'image trompeuse d'un doux sommeil. Plus on est jeune, plus on doit dormir. Ainsi l'aphorisme de l'Ecole de Salerne est faux, surtout quand il fixe la même durée de sommeil pour le jeune homme et pour le vieillard. Les enfants avant l'âge de dix ans dorment ordinairement de dix à douze heures et s'en trouvent bien; huit ou neuf heures de sommeil conviennent, en général, à l'homme fait, tandis que le vieillard s'assoupit à peine quelques instants, ou ne dort que quatre ou cinq heures.

Les femmes et les individus doués d'un tempérament sanguin ou nerveux ont besoin de beaucoup de sommeil.

Certaines personnes ont une propension particulière au sommeil ; elles dorment plus de dix heures et se portent très bien. Nous avons vu plusieurs de ces grands dormeurs parvenir à une longue vieillesse, exempts d'infirmités.

Picquer remarque que les hommes dont la tête est fort grosse dorment fort longtemps.

L'habitude influe beaucoup sur la durée du sommeil. Les sujets qui sont accoutumés à dormir longtemps ne peuvent se priver de quelques heures de sommeil sans être incommodés, tandis que d'autres jouissent d'une très bonne santé, en ne prenant ordinairement que quelques heures de sommeil.

L'hiver est la saison du repos et celle où l'on doit le plus dormir.

Il est d'une grande importance de régler sur ses besoins les heures et le temps de son sommeil : un juste milieu dans toutes les jouissances peut seul conserver la santé.

L'habitude de se lever de bonne heure est la plus salutaire, comme elle est la plus utile.

Heureux celui qui, ne s'écartant jamais des lois de la modération, saute à bas de son lit lorsque ses forces sont réparées et ne les énerve pas en y séjournant trop longtemps. Il conserve par ce moyen toute la force, toute la santé du corps et toute la liberté de son esprit ; il n'est point enfin exténué de maigreur ni surchargé d'un embonpoint extrême.

Le sommeil ne pourra néanmoins vous procurer ces avantages qu'autant que vous lui consacrerez le temps que la nature lui désigne ; en effet, le soleil ne parcourt sa carrière qu'afin d'éclairer les travaux auxquels nous devons nous livrer pendant le jour. La nuit n'obscurcit, à son tour, le ciel et la terre, qu'afin que le silence y règne et que les hommes, fatigués des exercices de la journée, réparent leurs forces dans le sein d'un paisible sommeil. Rien n'est donc plus contraire à la santé que de veiller la nuit. On reconnaît bientôt, à leur visage blême et défait, ces habitants efféminés des grandes villes, qui, selon l'expression vulgaire, *font de la nuit le jour*, et *du jour la nuit*. On n'enfreint point impunément les lois de la nature ; c'est elle qui a marqué à l'homme la nuit pour dormir et le jour pour veiller.

Le vieux précepte rimé, qui date du temps de François I[er], est encore le meilleur à suivre :

> Lever à six, dîner à dix ;
> Souper à six, coucher à dix,
> Nous fait vivre dix fois dix.

Seize heures de veille et huit heures de sommeil paraissent être un partage convenable de la période de vingt-quatre heures qui forme un jour.

A cet ordre naturel, excepté l'homme civilisé et à son grand détriment, obéissent tous les êtres de la création, même les

plantes. On s'étonne du dépérissement et de la mort des arbres sur les boulevards de Paris, et l'on en accuse toutes sortes de causes, sans que l'on songe à la plus réelle de toutes, la privation de sommeil par l'illumination nocturne des becs de gaz.

Les méditations trop longues, les travaux excessifs, la faiblesse qui accompagne les longues maladies, la vieillesse, les épuisements de tout genre entretiennent l'insomnie ou empêchent le sommeil.

Le sommeil qui est troublé par des songes pénibles, bien loin de restaurer, ajoute à l'épuisement des forces ; mais les rêves et le sommeil pénible sont dus bien souvent aux excitations fortes que les passions vives de l'âme ont produites sur nous pendant l'état de veille. Tout le monde sait que les songes se rapportent ordinairement à ce qu'on a fait pendant le jour, comme l'a exprimé Claudien dans des vers dont nous donnons la traduction :

> A ce qu'on fait le jour on songe dans la nuit :
> Le juge, du Palais semble entendre le bruit;
> Le chasseur croit courir dessus la bête fauve,
> Et le cocher après le cheval qui se sauve.

Page 71. — SOMMEIL DE JOUR.

Le sommeil de l'après-midi est contre nature.

Dans les pays chauds, durant les chaleurs de l'été, et lorsqu'on en a pris l'habitude, on peut faire une courte méridienne, mais sans oublier que le sommeil de l'après-midi doit être très court. Encore serez-vous exposé, après la méridienne, à éprouver un grand engourdissement du corps et de tous les sens, de la migraine ; mais il est bien rare que la fièvre se mette de la partie, encore moins le catarrhe, qui n'a rien à faire en pareille occur-

rence, si l'on n'a point ressenti le froid pendant son sommeil.

Cette coutume convient cependant aux individus maigres, faibles, qui digèrent mal, et aux vieillards.

Les personnes qui ne se lèvent pas de grand matin et celles qui sont disposées à prendre de l'embonpoint doivent s'abstenir de la méridienne.

Page 73. — DES VENTS ET DE L'URINE.

Les reins remplissent une fonction des plus importantes, celle de séparer l'urine du sang. Deux canaux nommés *uretères* portent le liquide dans la vessie, d'où il sort par le canal de l'urètre ; mais, si cette évacuation des urines n'a pas lieu librement, elles refluent vers les uretères, les reins et le tissu cellulaire environnant, gonflent ces parties, d'où la tension du bas-ventre, la pesanteur des reins, le malaise, l'anxiété : et à la suite, la rétention d'urine et les divers maux qu'elle cause. D'un autre côté, la vessie étant pleine et fort distendue, elle occupe trop d'espace dans le bassin ; elle refoule, à droite et à gauche, les parties flottantes dans le bas-ventre, et presse davantage sur le rectum. Il en résulte la gêne dans les excrétions des urines et des selles, le gonflement du ventre, des coliques et même des vomissements, la difficulté ou l'impossibilité d'uriner, etc. En séjournant dans la vessie, l'urine y laisse déposer les matières salines qu'elle contient et y forme des calculs.

Mais les personnes qui urinent à plein canal ne sont point exposées à ces maux.

Hommes qui avez passé la cinquantaine, ne dédaignez pas ces conseils ; ils sont d'une prévoyante sagesse.

Le besoin de miction ne doit jamais être différé dans sa satisfaction. Plus on avance en âge, plus il faut être sévère dans l'observance de ce précepte. Ce besoin est plus ou moins fréquent selon le plus ou moins de capacité, de tolérance, selon l'état sain ou malade de la vessie, selon le plus ou moins d'abondance

de sécrétion d'urine par les reins, selon la quantité et la nature des boissons.

Page 74. — De l'usage des bains.

On distingue les bains en *bains de rivière* et en *bains domestiques ;* ceux-ci, en *bains chauds* et en *bains froids ;* et l'on y rapporte les *demi-bains*, les *pédiluves*, et même les *lavements*.

Tout bain, de quelque nature qu'il soit, agit sur notre corps d'une manière qui lui est propre. Toujours il porte plus ou moins d'eau dans l'intérieur de nos organes, et avec l'eau une plus ou moins grande quantité des substances qui y sont en dissolution.

Le *bain froid* excite sur les nerfs une sensation violente, qui va quelquefois jusqu'à l'engourdissement ; il repousse les humeurs de la circonférence au centre, arrête le jeu des capillaires à la surface du corps, ou le modère selon la température de l'eau ; et cela peut être plus ou moins avantageux dans certaines circonstances.

Le *bain chaud* attire le sang du centre à la circonférence ; il dilate les capillaires, calme l'irritabilité des nerfs, relâche les solides, et tempère efficacement les fluides ; il fournit aux humeurs beaucoup plus d'eau que le bain froid. Aussi les effets des bains chauds sont-ils bien différents de ceux des bains froids. On ne peut user de ceux-ci sans précaution ni conseil ; ceux-là sont ordinairement salutaires ou indifférents.

On regarde les bains comme des remèdes fortifiants ; mais ils ne le sont pas par leur nature, ni de la même manière, quand ils le sont. Si le bain froid fortifie, c'est en augmentant l'action des solides ; si le bain chaud donne de la force, c'est en purifiant les fluides de certaines causes de faiblesse. On peut dire la même chose de toute espèce de bain local, tel que la *lotion*, le *lavement*, le *pédiluve*.

Les *bains de rivière,* durant les jours chauds, sont communément utiles à la santé pour les raisons que je viens de dire. L'eau étant tiède alors, elle pénètre aisément le corps et le nettoie fort bien. Entrant mieux dans les pores de la peau, elle se mêle mieux aussi à nos humeurs, et voilà comment les bains tempèrent et rafraîchissent.

On rend les bains *émollients* par l'addition des herbes émollientes, dont on mêle la décoction dans l'eau du bain; *fortifiants*, par les plantes aromatiques; on fait des *bains de mer artificiels*, par l'addition du sel.

Le précepte que donne l'Ecole de Salerne, de se tenir chaudement après le bain, est sage. Le bain ayant disposé le corps à la transpiration, il y aurait évidemment de l'imprudence à s'exposer à un air capable de la supprimer. On courrait un risque certain de prendre quelque rhume.

Page 78. — Des repas.

L'appétit, tel devrait être le seul régulateur des repas. Ne mangez que quand vous sentez le désir de le faire; en suivant cette simple formule, vous éviterez des causes innombrables de maladies.

Toute l'hygiène gastronomique est contenue dans ces excellents préceptes; malheureusement, il n'en est pas qui soit moins suivi.

L'homme civilisé s'est fait en toute sorte de choses, des appétits factices, et ils ne sont pas les moins impérieux. Il confond une soif légère et l'appétit avec la soif et la faim, qui sont des besoins qu'il importe de satisfaire.

Il y a trois sortes d'appétits :

Celui que l'on éprouve à jeun, sensation impérieuse, qui ne chicane point sur les mets et qui vous fait venir l'eau à la bouche à l'aspect d'un bon ragoût.

Le second appétit est celui que l'on ressent lorsque, s'étant mis à table sans besoin, on a déjà goûté d'un plat succulent, qui consacre le proverbe : *L'appétit vient en mangeant.*

Le troisième appétit est celui qu'excite un mets délicieux qui paraît à la fin d'un repas, lorsque, l'estomac satisfait, l'homme raisonnable allait quitter la table sans regret.

Il est vrai que l'habitude peut pervertir à la longue les sensations involontaires.

En général, dans les classes aisées, l'homme mange trop.

La bonne règle, suivant Hippocrate, est de quitter la table avant la satiété.

On digère bien ce que l'on mange avec appétit, parce que l'estomac alors se trouve vide et que la diète est le meilleur remède contre la plénitude de cet organe et contre l'indigestion.

Il ne s'agit pas d'ingérer des aliments dans l'estomac, mais de les digérer. Toutes les fois que la digestion des aliments que l'estomac a déjà reçus n'est pas complète, il faut s'abstenir d'en prendre de nouveaux. Le sentiment de plénitude, le dégoût, ou le défaut d'appétit sont un sûr avertissement pour l'homme comme pour les autres animaux.

Seul, dans la nature, l'homme connaît l'obésité, ce châtiment des gros mangeurs, et la goutte, cette expiation des gourmands.

Santorio ou Santorini, généralement connu sous le nom de Sanctorius, naquit à Capo-d'Istria en 1561. Il fit ses études à Padoue, et, après avoir été élève dans cette Université, il y devint professeur. Bientôt il renonça à l'enseignement, pour pratiquer la médecine à Venise, où il mourut, en 1636, à l'âge de 75 ans. Chaque année, le collège de médecine de Venise chargeait un de ses membres de prononcer l'éloge de Sanctorius, en reconnaissance d'un legs qu'il lui avait laissé.

Sanctorius doit sa réputation plutôt à l'originalité qu'à la valeur réelle de ses travaux, et surtout aux recherches curieuses,



Sanctorius dans sa balance.

qu'il continua pendant 30 années, sur les phénomènes de la *transpiration cutanée insensible :* il s'en occupait le premier, selon les uns ; après Galien, si l'on en croit Mackenzie [1].

Il se plaçait dans une balance de son invention (fig. p. 303). « Le siège est disposé comme on le voit dans cette figure, dit-il lui-même. La balance est suspendue au plafond de la chambre à manger dans un endroit caché. Ainsi elle n'est aperçue ni des personnes de distinction que choquerait l'irrégularité de la salle, ni des ignorants qui trouvent ridicules toutes les choses insolites. Le siège, éloigné du parquet de la largeur d'un doigt, demeure fixe pour résister aux secousses [2]. »

Après avoir pesé les aliments et les boissons qui lui étaient nécessaires pour l'espace de vingt-quatre heures, il en comparait le poids avec celui de ce qui sortait sensiblement de son corps : il parvenait ainsi à déterminer le poids et la quantité de la transpiration insensible, et son rapport avec les aliments qui l'augmentent ou la diminuent. Il trouva, par exemple, que, si l'on mange et si l'on boit en un jour la quantité de huit livres, il en sort environ cinq livres par la transpiration insensible.

Il signale en ces termes l'utilité de sa balance :

« Nous tirons de l'emploi du siège deux avantages : le premier, c'est de calculer la transpiration insensible du corps. Ne pas tenir compte exactement de cette transpiration, c'est rendre le médecin inutile, car c'est d'un excès ou d'un défaut de transpiration que dérivent presque toutes les maladies.

« Le second avantage, c'est que, assis sur ce siège, nous remarquons sans peine, en mangeant, l'instant précis où nous avons pris la juste quantité d'aliments et de boisson au delà ou en deçà de laquelle nous sommes incommodés.

1. Mackenzie, *Histoire de la santé et de l'art de la conserver*. Trad. de l'anglais sur la seconde édition. A La Haye, 1759. In-8, p. 232.

2. Sanctorii *De medicina statica Aphorismi.* Commentaria notasque addidit A. C. Lorry. Parisiis, 1770, in-12, p. 35.

« Lors donc qu'en ingérant des aliments nous avons atteint le poids voulu et la mesure préalablement prescrite, l'extrémité de la balance s'élève un peu, tandis qu'au même instant le siège s'abaisse légèrement. C'est cet abaissement qui indique immédiatement à la personne assise qu'elle a absorbé la quantité convenable d'aliments [1]. »

Ses aphorismes sur la médecine statique ont été dépassés par le progrès de la science : et cependant bien des médecins et le vulgaire attribuent encore la plupart des maladies à la diminution de cette évacuation.

Cornaro vivait de 12 onces d'aliments solides, tels que pain, jaune d'œuf, viande et potage, et 14 onces de vin par jour [2]. Ce régime, excellent pour lui, aurait exténué une forte constitution.

Un curieux travail de statistique établit qu'un homme, parvenu à l'âge de cinquante ans, n'a pas absorbé moins de 70,000 livres de pain, 20,000 livres de viande, 5,000 livres de légumes. Et, détail très intéressant, il a bu 32,000 litres de liquides divers, formant un lac de trois cents pieds de superficie sur trois de profondeur ; il a dormi pendant un espace de temps égal à 6,000 jours, travaillé pendant 6,000, marché pendant 800, mangé pendant 15,000, a été malade pendant 500, et s'est amusé pendant 4,000.

Ce sont là, bien entendu, des chiffres moyens.

Ne buvez pas à jeun, au sortir de votre lit. Cela doit s'entendre surtout des liqueurs alcooliques, car rien n'est plus sain,

1. Sanctorii, *Loco citato*, p. 35.
2. Voyez Cornaro, *De la Sobriété*, traduction nouvelle. Paris, 1880.

au contraire, que l'usage de boire une petite quantité d'eau fraîche en se levant et au moment même des ablutions matinales; c'est une pratique d'hygiène des plus salutaires.

Mais l'habitude si générale, parmi les classes laborieuses, de boire à jeun de l'eau-de-vie ou quelque liqueur fermentée, est déplorable. Et cependant l'origine de ce funeste usage semble remonter à quelque précepte d'hygiène mal interprété et dont la tradition est encore vivace dans le peuple, qui croit ainsi *tuer le ver*. Il tue son estomac. Rien de plus meurtrier pour ce viscère que de l'irriter, dans l'état de vacuité, par l'ingestion de liqueurs excitantes. La plupart des maladies organiques de l'estomac prennent leur origine dans cet usage de boire le petit verre ou le vin blanc le matin. Plusieurs médecins pensent que la fréquence des cancers de l'estomac va en augmentant; il est certain que dans les hôpitaux, quand se présentent ces terribles affections, presque toujours les sujets qui en sont atteints confessent cette funeste habitude matinale [1]. Par des raisons de police fort sages, on force les débitants de boissons à fermer leurs boutiques à une certaine heure de la nuit. Par des motifs d'hygiène très sérieux, on pourrait les forcer à ne les ouvrir qu'à une certaine heure du matin.

Page 79. — ORDRE DU DINER.

Dans l'état de santé, il est, selon l'École de Salerne, indifférent de marcher ou de s'asseoir après le dîner. Cependant il vaut mieux faire alors un léger exercice que de rester dans un repos qui ne manque guère d'appeler le sommeil.

1. Voy. Bergeret, *De l'abus des boissons alcooliques, dangers et inconvénients pour les individus, la famille et la société.* Paris, 1870.

Page 79. — RÈGLES GÉNÉRALES POUR TOUS LES REPAS.

Il n'appartient qu'à un médecin instruit de donner de bons conseils au sujet des aliments : sur leur qualité, leur quantité, le lieu, les heures, le moment où vous devez en user; et l'on conçoit d'abord que le médecin devra prendre en considération une foule de circonstances et d'objets essentiels, qui se rattachent à l'individu, comme l'âge, le tempérament, le sexe, le lieu qu'on habite, la saison de l'année, les heures du jour, l'état du sujet, ses occupations, son moral, ses habitudes surtout, etc [1].

La même quantité d'aliments, tant solides que liquides, les mêmes mets ne sauraient convenir également à tous :

Il faut qu'un enfant mange beaucoup, un adulte raisonnablement, un vieillard peu et souvent, une femme moins qu'un homme. Un robuste habitant des champs digère, sans peine, ce qui donnerait d'horribles indigestions à un enfant, à un bourgeois, à un citadin délicat [2].

Un enfant doit faire trois ou quatre repas ou plus par jour; deux suffisent à l'homme adulte, à moins qu'il ne se lève de grand matin, qu'il ne se livre à des travaux pénibles et qu'il ne fasse une grande dépense de force musculaire. On conçoit qu'alors il aura besoin de prendre plus souvent de la nourriture; tandis que celui qui mène une vie molle, sédentaire, reçoit toujours une alimentation trop considérable, soit relativement à la quantité ou à la qualité trop nourrissante des aliments.

Les hommes d'affaires et les riches citadins ne doivent pas se borner à un repas par jour. Un seul repas dans les vingt heures, ne peut qu'être très nuisible. Deux repas médiocres, mêlés en proportions déterminées d'aliments de nature animale

1. Fonssagrives, *Hygiène alimentaire des malades, des convalescents et des valétudinaires*, 2e édition, Paris, 1867.
2. Voyez Donné, *Hygiène des Gens du Monde*, 2e édition. Paris, 1879, p. 389, *Hygiène de l'estomac*.

et végétale, sont au moins nécessaires à l'homme qui prend le moins d'exercice.

J'ai cependant connu un confrère, approchant de la soixantaine, qui se portait admirablement bien, exempt de toute infirmité, ni gras ni maigre, mais de cette complexion moyenne qui se rapproche le plus de cet état naturel des animaux vivant en liberté; depuis l'âge de 20 ans, il ne faisait qu'un seul repas par jour, mais abondant, substantiel et véritablement réconfortant.

On raconte qu'un médecin ayant demandé au Père Gratry quel régime il observait, cet austère religieux lui répondit : « Je ne fais qu'un repas par jour. » — « Gardez-vous, répliqua le médecin, de rendre votre secret public ! Vous nous enlèveriez tous nos malades. »

« Lequel vaut mieux de dîner ou de souper ? » demandait quelqu'un à Mormon. — « Ni l'un ni l'autre, car il ne faut faire qu'un repas, mais qui dure tout le long du jour. »

C'est ainsi que l'empereur Geta passa trois jours consécutifs à table, en se faisant servir une série de mets dont les noms commençaient par chacune des lettres de l'alphabet. L'empire romain n'eut peut-être jamais été troublé, si tous les Césars eussent employé le temps à des occupations aussi innocentes.

Quelqu'un ayant dit à Montmaur que les médecins grecs soutenaient qu'il fallait dîner légèrement, mais manger davantage à souper, et que les Arabes au contraire croyaient qu'il fallait faire un léger souper, mais un bon dîner : « Eh bien, dit Montmaur, je dînerai avec les Arabes et je souperai avec les Grecs. »

On a dit, avec raison, que l'habitude est une seconde nature. En effet, l'habitude est, après la nature, le pouvoir le plus grand et le plus durable de tous, chez l'espèce humaine. La santé et la maladie sont soumises à son empire ; tout grand changement dans le régime alimentaire est dangereux. Des aliments peu salutaires conviennent mieux lorsqu'on y est habitué que d'autres plus sains dont on n'a pas l'habitude. Ainsi, lorsqu'on est obligé de faire quelques changements considérables dans le régime, il ne faut le faire que peu à peu, et à la longue; autrement on doit craindre des résultats fâcheux.

Quant à ceux qui n'ont point encore contracté d'habitudes, nous leur dirons avec Celse [1] :

« Un homme robuste qui se porte bien et qui est son maître ne doit point s'assujettir à aucun régime. Il n'a nullement besoin de médecin. Il doit mener un genre de vie fort varié : il faut qu'il soit tantôt à la campagne, tantôt à la ville, et plus souvent à la campagne. Qu'il navigue, qu'il chasse, qu'il se repose quelquefois, mais qu'il s'exerce souvent ; car le repos appesantit le corps, le travail le fortifie : l'un hâte la vieillesse, l'autre prolonge la jeunesse. Qu'il ne se prive d'aucun aliment dont le peuple fait usage ; qu'il se trouve quelquefois dans les festins, que d'autres fois il les évite ; qu'il mange tantôt plus qu'il ne faut, tantôt qu'il ne prenne juste que le nécessaire. Qu'il mange plutôt deux fois par jour qu'une. Cette manière de vivre et de s'exercer est autant salutaire qu'une conduite contraire serait dangereuse, car, si quelques affaires obligent d'interrompre l'ordre des exercices et des autres choses auxquelles on s'est accoutumé, le corps s'en trouve mal. »

Les habitudes des anciens, touchant le manger, se rapportent à ce qui se pratique aujourd'hui, avec cette différence que l'on déjeûne à peu près aux heures que l'on dînait autrefois, et que l'on dîne quand nos ancêtres soupaient; une fois que nous avons

1. Celse, Liv. I, chap. Ier.

pris la coutume de manger à des heures fixes, notre corps en prend l'habitude, nos forces se proportionnent et s'attendent à ces actes ; elles comptent chaque jour régulièrement aux mêmes instants à ces moyens de restauration. Notre estomac sonne l'heure du repas, aussi régulièrement que le ferait une horloge. De même, le sommeil, le réveil reviennent le lendemain à point nommé, comme si le tour d'un rouage ramenait les mêmes mouvements ; et rien ne rend ses fonctions si complètes et si salutaires, que de les remplir régulièrement à leur temps ou aux heures qu'on en a pris la coutume.

Il y a peu d'individus qui n'aient éprouvé sur eux ce que peut l'empire tyrannique de l'habitude. Qu'on ait pris, par exemple, la coutume d'uriner à telle heure de la nuit, il est sûr que toutes les nuits, à la même heure, on sentira si fort le besoin d'uriner, qu'on ne pourra se dispenser de se livrer à cette fonction, ou plutôt de satisfaire à ce besoin.

Un prince de Venouse ne pouvait aller à la garde-robe qu'après avoir été rudement fouetté par son valet de chambre. Les lavements et les autres moyens ne pouvaient rien sur lui ; la douleur des coups de fouet était seule capable de lui lâcher le ventre, et le domestique lui administrait régulièrement ce singulier laxatif.

Il en est de même de la quantité d'aliments que l'on prend. Celui qui s'accoutume à manger et boire en certaines proportions fixes sentira le besoin de s'y arrêter, car, pour peu qu'il les dépasse, il en sera incommodé.

On est donc forcé de suivre ses habitudes quand elles sont enracinées ou qu'on n'a pu s'en délivrer peu à peu ; aussi, rien n'est plus nécessaire, plus indispensable à l'établissement et à la conservation de la santé, et à la jouissance d'une vie heureuse, que de ne point contracter des habitudes, dans quelque genre que ce soit.

« Dans la vie ordinaire, et avec l'alimentation journalière habituelle, on se trouve, pendant toute la durée de la digestion d'un repas, sous l'influence bonne ou mauvaise des idées qui ont occupé l'esprit pendant que l'on prenait ses repas. » Ainsi, selon que l'on s'est mis à table avec des idées souriantes ou des réflexions tristes, une impression bonne ou mauvaise persévère presque toujours jusqu'au repas suivant.

Il est donc d'une importance réelle, lorsqu'on va se livrer à l'acte de la réfection, de mettre de côté toutes les pensées qui se lient aux choses trop sérieuses, aux ennuis et aux petites misères de la vie. Il faut consigner les fâcheux, congédier les ennuyeux et n'admettre près de soi que des personnes gaies. Il faut surtout éviter de se mettre en colère.

Rien ne doit déranger l'honnête homme qui dîne [1].

Le bailli de Suffren étant à Achem, dans l'Inde, une députation de la ville vint lui demander audience au moment où il était à table. Comme il était gourmand et n'aimait point à être troublé dans ses repas, il imagina plaisamment, pour se débarrasser de la députation, de lui faire dire qu'un article de la religion chrétienne défendait expressément à tout chrétien à table de s'occuper d'autres choses que de manger, cette fonction étant d'une grande importance. La députation se retira respectueusement en admirant l'extrême dévotion du général français.

Si l'on prend son repas en compagnie, il est essentiel de ne s'occuper que de sujets agréables. Il sera toujours prudent de s'abstenir de causer politique ou d'autres sujets sur lesquels généralement on n'est jamais d'accord ; car l'humeur que l'on remporte de ces discussions influence défavorablement pendant plusieurs heures ceux qui s'y livrent [2].

De plus, si l'on s'engage dans des conversations controversées,

1. Berchoux, *La gastronomie*, 4e édition, Paris, 1805, p. 72.
2. Voyez Gros, *Mémoires d'un Estomac*.

il arrive souvent que, pour être à temps à une réplique, l'on avale les morceaux à peine mâchés, d'où un excès de travail pour l'estomac obligé ainsi de suppléer aux fonctions de la mâchoire.

Après le repas, c'est différent; l'influence n'est plus directe.

Une lecture pendant le repas est préférable à une conversation, même agréable, où l'on discute. Pendant qu'on lit, la mastication et la déglutition des aliments s'accomplissent mécaniquement, tranquillement, méthodiquement.

« Lire en mangeant, fut toujours ma fantaisie, dit J.-J. Rousseau [1], au défaut d'un tête-à-tête : c'est le supplément de la société qui me manque. Je dévore alternativement une page et un morceau, c'est comme si mon livre dînait avec moi. »

L'homme étant pourvu de dents incisives et de molaires, et ayant le canal intestinal très long et très ample, doit user des aliments végétaux et animaux, dans un mélange à peu près égal.

Helvetius [2] avance que l'homme est un animal essentiellement *carnivore*. J.-J. Rousseau au contraire regarde l'homme qui se nourrit de viandes comme un animal dépravé [3].

Mais le raisonnement de l'un n'a pas plus le sens commun que la boutade de l'autre.

L'homme par sa nature est véritablement *omnivore*.

Le régime végétal est trop peu nourrissant et occasionne des aigreurs, des vents, des diarrhées, etc.

Les substances animales sont au contraire très nourrissantes.

La nature fournit dans chaque climat la nourriture la plus convenable à l'homme.

1. Rousseau, *Confessions*, partie I, livre VI.
2. Helvetius, *De l'esprit*.
3. Voyez Cocchi, *le Régime de Pythagore*. Paris, 1879.

Dans les climats et les saisons tempérées, l'homme doit se nourrir d'une quantité à peu près égale de végétaux et d'animaux.

Plus la chaleur de l'air est considérable, moins grande doit être la proportion des substances animales qui entrent dans notre nourriture.

Il faut faire un plus grand usage de végétaux que de substances animales pendant la saison de l'été et dans les climats chauds, tandis que la nourriture animale convient mieux en hiver et dans les pays du Nord.

Les habitants des pays chauds ne se nourrissent que de végétaux, qui suffisent dans ces heureuses contrées, où la chaleur soutient la force vitale. Tous les peuples des vastes contrées de l'Asie méridionale, de l'Afrique et des Tropiques, ne s'alimentent que de végétaux et principalement de fruits. Les Persans et les Egyptiens ne vivent guère que de dattes. Les habitants de l'Arabie, de la Grèce et de l'Archipel se nourrissent de figues; ceux de l'Amérique méridionale, de l'Inde et des îles de la mer du Sud, que de riz, de sagou, des fruits de l'arbre à pain, de cocos, d'ignames, de maïs, de pommes de terre, etc.

Il est si facile de vivre dans les pays chauds, que la nourriture d'un homme du peuple coûte, au plus, quelques centimes dans l'Indostan, l'Ethiopie et dans d'autres contrées du centre de l'Afrique. Au Sénégal, un esclave, qui ne se nourrit que de millet, n'en consomme que huit cents livres par an, ce qui donne 25 ou 30 fr. pour la nourriture de cet esclave. Si le régime pythagoricien affaiblit les organes digestifs dans les climats ardents, les peuples de ces pays y remédient par les condiments aromatiques, que la nature leur fournit abondamment dans ces climats. Tels sont le poivre, le piment, la cannelle, le girofle, le gingembre, etc.

Dans les régions du Nord ou glaciales, au contraire, les habitants ont besoin d'une nourriture forte et substantielle prise dans les substances animales; car le froid dévore la vie. La cha-

leur vitale produite par le régime animal est si forte chez les peuples des pays froids, chez les Groënlandais, les habitants des îles Kouriles, les Américains du Nord, les Esquimaux, etc., qui dévorent la chair de phoque de Caribou, d'ours marins et l'huile de baleine, que ces peuplades supportent très bien la rigueur excessive de leur climat.

La chair crue nourrit plus fortement, quoiqu'elle se digère plus facilement que la cuite; aussi les peuples du Nord mangent la chair crue ou peu cuite, comme les Anglais.

Il en est des boissons comme des aliments solides, l'usage du vin et des autres boissons spiritueuses ou excitantes est pernicieux dans les pays et les climats chauds, tandis qu'il est salutaire dans les pays froids, pour ranimer ces peuples, que le froid engourdit.

Le déjeuner ne doit pas être un repas, mais une simple réfection.

Les bons dîners sont la seule consolation des hommes de cinquante ans, qui ont abusé de tous les plaisirs, qui ne connaissent pas les divertissements de l'esprit et qui prennent la fantaisie d'épouser quelque gouvernante dévote et de moyen âge.

Les dîneurs sont de différentes espèces, dit Eug. Wœstyn[1], et je ne sache guère que Rabelais et Balzac capables d'en dresser la formidable énumération. C'est une classification par genres, familles, individus, comme celle qu'établissent MM. Duméril et

1. E. Wœstyn, *Physiologie du dîneur,* in Monselet, *La cuisinière poétique,* Paris, *s. d.*, p. 164.

Brongniart dans les salles d'études du Jardin des plantes. Ainsi l'on peut compter :

Le *dîneur classique*, celui qui ne comprend pas le bouilli sans une verdoyante ceinture de persil.

Le *dîneur romantique*, qui associe le vulgaire haricot de mouton au délicat solilème. Victor Hugo est le prototype de cette variété, et son assiette hospitalière accueille avec la même gracieuseté et dans un pêle-mêle qui eût abasourdi Aristote, le père des unités, la tranche de rosbif, la gelée au marasquin, la charlotte russe et le turbot à la sauce genevoise (E. de Wœstyn).

Le *dîneur indifférent*, qui hume des huîtres en juillet, — épouvantable solécisme, — truffe des bécassines, — barbarisme sans nom, — et lit son journal à table, au risque de laisser tourner en huile une marengo ou refroidir une béchamelle.

Louis XIV était le dîneur indifférent par excellence ; le plus vulgaire miroton valait pour lui les côtelettes à la Soubise, léguées à la France par le maréchal de ce nom, en indemnité de la bataille de Rosbach, et le carré de veau à la Guéménée, dont la découverte entraîna une banqueroute de vingt-huit millions.

Le *dîneur tatillon*, qui ne mange pas ou mange mal si sa place à table est changée, s'il n'a pas, comme d'habitude, la carafe à droite et la bouteille à gauche, si son verre est uni au lieu d'être taillé, et cent autres niaiseries dont il exagère l'importance au détriment de son appétit.

Le *dîneur grognon* qui n'est jamais content de rien et trouve à reprendre — le maroufle! — aux volailles de Chevet, à la charcuterie de Véro-Dodat, aux conserves de Corcelet, à la pâtisserie de Félix... Il critiquerait jusqu'aux boudins de carpe du duc de Richelieu et aux petites bouchées à la reine Marie Leczinska... Ventre ingrat, il n'a rien appris et a tout oublié (E. de Wœstyn).

Le *dineur parasite*, toujours le même depuis Montmaur et Colletet, — qui dévore à faire croire qu'il a quatre estomacs, comme les ruminants; parfois même, il emmagasine au fond de ses poches les reliefs de son assiette.

Le titre de *parasite* était autrefois très honorable; il a eu le même sort que celui de philosophe. Les Romains nommaient les parasites *epulones;* ils étaient préposés dans les temples à la réception de l'offrande des premiers fruits; ils étaient chargés de les distribuer au peuple et d'en conserver pour les festins consacrés aux divinités. Presque tous les dieux avaient leurs parasites. Ces hommes, qui mangeaient à la table des dieux, qui étaient convives de Jupiter, de Bacchus, d'Apollon, jouirent d'abord d'une grande considération chez les peuples; mais on s'aperçut bientôt qu'ils avaient un gros appétit et qu'ils mangeaient la part de leurs divins hôtes. Ils finirent par s'avilir, en se ménageant, sous le prétexte du service des dieux, l'entrée des grandes maisons; ils s'y conduisirent comme dans les temples, et, tout en louant le maître de la maison, comme ils avaient loué Jupiter ou Hercule, ils dévoraient les mets réservés à la famille. Alors on nomma *parasites* les flatteurs et les complaisants, qui, pour se procurer un bon dîner, sacrifiaient toute probité et délicatesse. Les Romains, en les recevant à leur table, usaient du droit de les ridiculiser, de les bafouer et même de les battre.

Cet usage ne s'est pas conservé jusqu'à nos jours; car un parasite est aujourd'hui l'ami de la maison, et les louanges qu'il

donne sont prises pour de la bonne monnaie. On les trouve fort amusants ; et beaucoup de gens qui mangent leur fortune sans appétit sont enchantés d'avoir à leur table ces sortes de complaisants, qui dissipent quelquefois l'ennui qu'entraînent les richesses et la satiété.

Le type du parasite moderne a été Montmaur, professeur au Collège de France[1], inventeur de la *capnomancie ou art de juger les gens d'après la fumée de leur cuisine*. Il logeait dans un donjon du collège de Boncourt, dans l'endroit le plus élevé de Paris, afin de mieux découvrir la fumée des meilleures cuisines. C'est lui qui disait à ses convives bruyants : « Silence donc, messieurs ! je ne m'entends pas manger. »

Le *dîneur pressé*, continue E. de Wœstyn, qui règle son appétit sur sa montre. Napoléon était le maître du genre ; dix minutes les jours ordinaires, un quart d'heure lors des solennités, telle était la règle invariable de sa table. Ses convives avaient l'excellente habitude de dîner auparavant.

Le *dîneur aimable*, qui solde son écot en joyeuses saillies, en anecdotes spirituelles, découpe avec la dextérité du meilleur écuyer tranchant d'Allemagne, et n'oublie jamais d'offrir aux dames la cervelle du lapereau et le chérubin du pigeon.

Nombre de grands hommes ont appartenu à cette fraction : Molière, Chapelle, Racine, tous les convives des soupers d'Auteuil, et aussi Montaigne, le docte auteur du *Bréviaire des honnêtes gens*. Rossini, parmi les modernes, était le premier des dîneurs aimables (E. de Wœstyn).

---

1. Voyez Sallengres, *Histoire de Pierre de Montmaur*. La Haye, 1715.

Le *dîneur qui ne dîne pas*, si ce n'est d'un cure-dents qu'il ramasse à la porte d'un restaurant à 1 fr. 60 centimes, et se promène au Palais-Royal.

Le *dîneur égoïste*, sur le compte duquel je demande à m'étendre, car il est à craindre, — et l'on ne saurait éviter ce que l'on ne connaît pas.

Le dîneur égoïste est rarement maigre ; son abdomen, au contraire, affecte volontiers ces rondeurs potironiformes qui font le désespoir des culottiers fashionables; sa mise négligée, sans être élégante, doit impressionner la mode aussi désagréablement que Glocester, Marguerite d'Anjou, après la défaite de Warwick à Barneth. Que si l'on me demandait quelles classes de la société fournissent des exemplaires de ce type, je répondrais : toutes ou presque toutes, mais principalement l'honorable corps des Facultés, dans la personne des vieux médecins et des vieux avocats.

Le dîneur égoïste est peint de pied en cap dans ce vers si connu :

> Quand Auguste avait bu, la Pologne était ivre !

Ne se laissant jamais entamer par l'aphorisme vulgaire : « Où il y a pour deux, il y a pour trois ! » il établit autour de sa table un infranchissable cordon sanitaire. Toute requête gastronomique le mortifierait sans l'attendrir ; le cri des entrailles étouffe chez lui la voix du cœur (E. de Wœstyn).

Enfin le *dîneur glouton*.

Maximin mangeait soixante livres de viande par jour ; Albinus engloutit dans une matinée cinq cents figues, cent pêches, dix melons, vingt livres de muscat, cent becfigues et quarante douzaines d'huîtres. Phagon dévora devant Aurélius un sanglier, un cochon, un mouton et cent pains; il but une pièce de

vin. Domitius, Africain, et Audebonte, roi d'Angleterre, périrent à table de trop manger.

Le maréchal de Villars avoit un Suisse qui mangeait énormément. Le maréchal un jour le fit venir. « Combien mangerais-tu d'aloyaux, lui dit-il ? — Ah ! monseigneur, pour moi falloir pas beaucoup, cinq à six tout au plus. — Et combien de gigots ? — De gigots ! pas beaucoup, sept à huit. — Et de poulardes ? — Oh ! pour les poulardes, pas beaucoup, une douzaine. — Et de pigeons ? — Oh ! pour ce qui est des pigeons, monseigneur, pas beaucoup, quarante, peut-être cinquante, selon l'appétit. — Et des alouettes ? — Des alouettes ! monseigneur, toujours. »

Le plus célèbre des grands mangeurs fut Louis XIV.

Le malheur voulut que Louis XIV ne sût jamais dîner ; il mangeait beaucoup, mâchait peu ; par conséquent il digérait mal ; il ne souffrait pas que l'on choisît pour lui les aliments qui convenaient le mieux à la délicatesse naturelle de son estomac ; mais l'estomac n'est pas courtisan, et l'on ne soupe pas impunément en despote, surtout quand on a de mauvaises dents, et c'était le cas pour Sa Majesté. Bien avant 1685, mais surtout à partir de cette date fatale pour le roi et la France, le *Journal de la santé de Louis XIV* ne parle plus que de vertiges et d'indigestions, de rhumatismes et de goutte, de fièvres et de catarrhes, de noirs chagrins et de longs ennuis.

Comment s'en étonner quand on connaît le menu de ses dîners, tel que nous l'a laissé la princesse Palatine ?

« J'ai vu souvent, nous dit-elle, le roi manger quatre assiettées de soupes diverses, un faisan entier, une perdrix, une grande assiettée de salade, du mouton au jus et à l'ail, deux bonnes tranches de jambon, une assiettée de pâtisseries et puis encore du fruit et des confitures. »

Fagon nous donne l'aperçu du dîner du roi, quand il était au régime :

« Le roi (1708), fatigué et abattu, fut contraint de manger gras

le vendredi et voulut bien qu'on ne lui servît à dîner que des croûtes, un potage aux pigeons et trois poulets rôtis; le soir, du bouillon, pour y mettre du pain, et point de viande; le lendemain, il fut servi comme le jour précédent, les croûtes, un potage avec une volaille et trois poulets rôtis, dont il mangea, comme le vendredi, quatre ailes, les blancs et une cuisse. »

Il n'y a pas lieu de s'étonner, après cela, qu'à l'ouverture du corps de Sa Magesté « son estomac surtout étonna, et les boyaux par leur volume et leur étendue au double de l'ordinaire. » (Saint-Simon.)

M. Delille, en avril 1786, étant à dîner chez Marmontel, son confrère, raconta ce qu'on va lire au sujet des usages qui s'observaient à table dans la bonne compagnie [1]. On parlait de la multitude de petites choses qu'un honnête homme est obligé de savoir dans ce monde pour ne pas courir le risque d'y être bafoué.

« Elles sont innombrables, dit M. Delille; et, ce qu'il y a de fâcheux, c'est que tout l'esprit du monde ne suffirait pas pour faire deviner ces importantes vétilles.

« Dernièrement, ajouta-t-il, l'abbé Cosson, professeur de belles-lettres au collège Mazarin, me parla d'un dîner où il s'était trouvé, quelques jours auparavant, avec des gens de la cour, des cordons bleus, des maréchaux de France chez l'abbé de Radouvilliers à Versailles.

« — Je parie, lui dis-je, que vous y avez fait cent incongruités. — Comment donc, reprit vivement l'abbé Cosson, fort inquiet? Il me semble que j'ai fait la même chose que tout le monde. — Quelle présomption! Je gage que vous n'avez rien fait comme personne. Mais voyons! je me bornerai au dîner; et d'abord que fîtes-vous de votre serviette en vous mettant à table? — De

1. Berchoux, *La gastronomie*, Paris, 1805, p. 123.

ma serviette! je fis comme tout le monde; je la déployai, je l'étendis sur moi et l'attachai par un coin à ma boutonnière. — Eh bien! mon cher, vous êtes le seul qui ayez fait cela; on n'étale point sa serviette, on la laisse sur ses genoux. Et comment fîtes-vous pour manger votre soupe? — Comme tout le monde, je pense. Je pris ma cuiller d'une main et ma fourchette de l'autre... — Votre fourchette, bon Dieu! Personne ne prend de fourchette pour manger sa soupe; mais poursuivons. Après votre soupe, que mangeâtes-vous? — Un œuf frais. — Et que fîtes-vous de la coquille? — Comme tout le monde; je la laissai au laquais qui me servit. — Sans la casser? — Sans la casser. — Eh bien! mon cher, on ne mange jamais un œuf sans briser sa coquille; et après votre œuf? — Je demandai du bouilli. — Du bouilli! Personne ne se sert de cette expression; on demande du bœuf et point de bouilli; et après cet aliment? — Je priai l'abbé de Radouvilliers de m'envoyer d'une très belle volaille. — Malheureux! de la volaille! On demande du poulet, du chapon, de la poularde; on ne parle de volaille qu'à la basse-cour... Mais vous ne dites rien de votre manière de demander à boire. — J'ai, comme tout le monde, demandé du champagne, du bordeaux, aux personnes qui en avaient devant elles. — Sachez donc qu'on demande du vin de Champagne, du vin de Bordeaux... Mais dites-moi quelque chose de la manière dont vous mangeâtes votre pain. — Certainement à la manière de tout le monde : je le coupai proprement avec mon couteau. — Eh! on rompt son pain, on ne le coupe pas.. Avançons. Le café, comment le prîtes-vous? — Eh! pour le coup, comme tout le monde; il était brûlant, je le versai par petites parties de ma tasse dans ma soucoupe. — Eh bien! vous fîtes comme ne fit sûrement personne; tout le monde boit son café dans sa tasse, et jamais dans sa soucoupe. Vous voyez donc, mon cher Cosson, que vous n'avez pas dit un mot, pas fait un mouvement qui ne fût contre l'usage.

« L'abbé Cosson était confondu, continua M. Delille. Pendant

six semaines il s'informait à toutes les personnes de quelques-uns des usages sur lesquels je l'avais critiqué. »

M. Delille lui-même les tenait d'une femme de ses amies et avait été longtemps à se trouver ridicule dans le monde, où il ne savait comment s'y prendre pour boire et manger conformément à l'usage.

Un plaisant a dit que les Parisiens, à force de retarder l'heure de leur dîner, finiraient par ne dîner que le lendemain.

Quelques personnes redoutent à table le nombre treize et la salière renversée. Ce nombre n'est à craindre qu'autant qu'il n'y aurait à manger que pour douze. Quant à la salière, l'essentiel est qu'elle ne verse point dans un bon plat.

Faut-il curer ses dents ou non? demandait-on à Mormon. — Oui, pour les empêcher de pourrir. Non, pour ce que c'est ôter quelque chose de la bouche.

L'École de Salerne condamne avec raison l'ablution publique de la bouche après les repas. Les amphitryons de nos jours, qui font servir à leurs convives un bol et un verre d'eau chaude aromatisée pour cette dégoûtante opération, devraient bien faire leur profit du précepte salernitain.

Nous signalerons deux préjugés au sujet du dîner : le premier, qu'on ne saurait le faire trop léger ; le second, qu'il ne faut point se coucher sur la digestion, pour ne pas gêner celle-ci. On ne dort jamais mieux que sur la digestion, et celle-ci ne se fait jamais plus facilement que pendant le repos du corps et un doux sommeil.

Nous ajouterons que l'on court grand risque de ne pas dormir, si l'on se couche l'estomac vide.

Tous ces aphorismes sont de bonne et saine pratique. La sobriété qu'ils recommandent est la principale garantie de la santé. Elle constitue le seul secret qu'il y ait pour vivre longtemps. Elle fait les centenaires, ainsi que la régularité, l'uniformité dans le régime.

Flourens avait cent fois raison : l'homme est le meurtrier de lui-même, et, s'il n'accomplit pas ses destinées qui sont de vivre au moins un siècle, c'est à son intempérance et à ses écarts de tout genre qu'il le doit.

Tout le monde convient de la vérité de ces préceptes ; mais peu de personnes les mettent en pratique. Nous avons souvent pensé que, si personne ne péchait contre les règles de la sobriété, les médecins n'auraient presque rien à faire. Un médecin fameux disait qu'on ne l'avait jamais fait lever la nuit pour des gens qui n'avaient pas dîné. Mais les médecins ne doivent pas craindre que le luxe, la gourmandise et la sensualité, les plaisirs ou plutôt les excès de la table, les laissent jamais sans occupation. Les anciens ont dit avec raison : *Plus ferit ense gula.*

La règle — trop fréquemment méconnue dans la pratique — est que l'homme, normalement, doit vivre deux cents ans[1]. Les docteurs en ces matières, pour nous fixer ce noble terme, se fondent sur un principe : tout animal a une durée de vie qui représente huit fois le temps de sa croissance ; l'homme, croissant jusqu'à vingt-cinq ans, est donc destiné par la nature à vivre huit fois vingt-cinq ans, c'est-à-dire deux cents ans. Dans les époques modernes, personne n'a atteint cet âge ; mais il y a eu de très méritoires et très brillantes tentatives. Les noms de ces conservateurs d'eux-mêmes seraient dignes d'être gravés dans

1. A. G. *Constitutionnel.*

toutes les écoles, afin d'enflammer l'ambition de la jeunesse, et dans le cabinet de chaque médecin, pour lui mettre sous les yeux ses devoirs.

En général, le palmarès de ces lauréats de la longévité est fort mal fait. Outre qu'il n'est pas complet, il débute d'ordinaire par une injustice criante. La place d'honneur est uniformément réservée à Thomas Parr, qui mourut à l'âge de *cent cinquante-deux ans*, par suite d'un transport de gloutonnerie ; en dépit de cet écart, c'était manifestement un sujet de mérite et qui donnait des espérances, à la fois bien doué et bien zélé. Je ne songe pas le moins du monde à diminuer les droits qu'il peut avoir à notre considération, mais il est loin de tenir la tête des macrobites.

Thomas Parr est notablement dépassé par l'inimitable William Mewon, qui mourut à *cent soixante-dix-neuf* ans, et, dans un degré moindre, par Henri Jenkins, qui mourut à *cent soixante-neuf* ans. Je ne prendrai pas le soin de vous entretenir du fretin, des inappliqués qui, négligeant leur aptitude naturelle à durer, ne surent vivre que 150, 146, 143, 137 ans, etc. Ils méritent à peine une mention générale [1].

Un hasard bibliographique m'a mis dans les mains une liste qui comprend vingt-neuf noms, à l'aide desquels, en les alignant, en les échelonnant en amont dans la suite des temps, je parviens jusqu'à la naissance d'Abraham, autant dire à l'origine de l'histoire. Ils représentent la somme de trois mille huit cent cinquante et une années. Comme cela vous fait paraître le monde jeune !

Hâtons-nous d'ajouter que, sur cette question macrobitique, la tricherie est facile et d'un usage peut-être commun. Il s'est vu des macrobites biseautés.

Barnum n'exhibait-il point, vers 1840, une négresse qu'il pré-

1. Voyez Hufeland, *l'Art de prolonger la vie ou la Macrobiotique*, nouvelle édition française. Paris, 1871.

sentait avec assurance comme la nourrice de Washington, lequel naquit en 1732 ?

Je me rappelle que dans ma jeunesse un des premiers soins du provincial, débarquant à Paris, était d'aller faire visite à un sergent de vétérans qui résidait au Luxembourg. Ce brave sous-officier, qui avait une mine avenante et un port d'une rigidité réglementaire, passait pour être venu en France avec le roi de Pologne, Stanislas Leczinski, le propre beau-père du roi Louis XV. Il avait connu Charles XII, Fleury, le maréchal de Saxe, Frédéric II. Il restait vert et presque frais, sous le poids de deux douzaines de lustres. On raconte qu'à sa mort — car il finit par mourir — on fit la découverte qu'il s'était appliqué l'extrait de baptême de son père ou de son grand-père, je ne sais plus.

En France, il y a en moyenne *un* centenaire par *trois cent seize mille* âmes. Mais cela dépend des latitudes ; il en est de plus ou moins favorisées. Les alentours de la Garonne sont excellemment macrobiotiques. Le département du Gers est arrivé à produire un centenaire sur 29,000 âmes ; le département de la Gironde un sur 85,000 âmes. Ce sont là des chiffres extrêmement honorables. La Bourgogne vient après. En ce concours, les pays de vin tiennent la corde.

Il y a dans l'État de New-York 109 personnes âgées de 100 ans et au-dessus. De ces centenaires, 36 sont nés aux États-Unis, 2 dans les Indes orientales, 1 en Écosse, 1 en Espagne, 1 en mer, 1 en Angleterre, 6 au Canada et 40 en Irlande ; les 22 autres ont oublié le lieu de leur naissance.

Le plus âgé de tous a 114 ans ; c'est une femme. Le nombre de 40 pour les Irlandais est à remarquer. Dans la ville de New-York, des 29 centenaires qui y demeurent, 22 sont Irlandais.

Ce fait semblerait démontrer qu'un climat humide et froid, avec de rares périodes de froid intense et de grande chaleur, est le meilleur pour enfanter une race robuste.

Page 82. — Des repas aux diverses saisons.

Quoique dans aucune saison on ne doive s'écarter des règles de la sobriété, le régime doit varier selon les différents temps ou saisons de l'année, comme selon les divers pays.

Le corps étant disposé à la pléthore et aux maladies inflammatoires pendant le printemps, il est bon de diminuer la nourriture et de faire un plus grand usage des végétaux que des substances animales. Sous ce dernier rapport, l'institution du Carême est fort utile, car elle prévient et diminue la pléthore, et dispose le corps à recevoir un sang nouveau. Cette époque étant d'ailleurs celle des amours, les animaux sont beaucoup plus maigres et leurs chairs moins bonnes et moins salubres.

Pendant l'été, il y a, chez tous les individus, un épuisement ou plutôt relâchement des forces, affaiblissement, langueur de la faculté digestive. On doit donc user dans cette saison des aliments légers et d'une digestion facile : des viandes blanches, des végétaux tendres et aigrelets, des fruits fondants et humectants, parce que les chaleurs de la canicule activent le système de la veine-porte, favorisent la formation de la bile et son exubérance. Il faut s'abstenir de l'usage des légumes et du vin pur, qu'il ne faut prendre que mêlé à l'eau fraîche ou rafraîchie à la glace. C'est un préjugé dangereux que de croire l'usage du vin pur et des liqueurs fortes salutaire pendant les chaleurs de l'été.

La saison de l'automne est marquée par le changement brusque de température et par l'apparition des affections bilieuses et putrides. Aussi la nature bienfaisante nous fournit-elle de véritables correctifs dans les fruits, parmi lesquels il faut placer en première ligne les raisins. On pourra toutefois user dans cette saison d'une plus grande quantité de viandes et de vin pur. Leur abus est seul à craindre.

En hiver, il y a plus d'énergie vitale, de chaleur interne et

d'activité digestive : l'air étant plus dense, la respiration est plus forte, et les poumons, décomposant une plus grande masse d'air et absorbant beaucoup d'oxygène, donnent par là plus de chaleur, d'activité et d'appétit. Aussi l'on doit prendre bien plus d'aliments en hiver et dormir plus longtemps que dans les autres saisons. On doit faire usage des aliments forts, des viandes salées et nourrissantes, du gibier; on peut boire aussi une plus grande quantité de vins généreux. C'est la saison des banquets joyeux et de la bonne chère.

Page 82. — De la boisson.

Lorsqu'on use d'aliments qui ne sont pas suffisamment humectés, il vaut mieux boire souvent de petits coups que de grandes verrées.

La quantité de boisson doit être plus ou moins grande suivant les saisons et les constitutions individuelles. Les personnes d'un tempérament sec, bilieux ou chaud, et qui sont habituellement constipées, doivent user d'une plus grande proportion de liquides.

Il est mauvais de boire après ou entre les repas, à moins toutefois que la soif ne se fasse sentir; car il n'est pas de circonstance dans la vie, soit en santé, soit en maladie, qui doive empêcher de boire quand on a soif.

Boire sans soif est plus commun encore que manger sans faim. L'ivresse est plus fréquente que l'indigestion. Il est vrai que la première amène souvent la seconde, par suite de l'étroite sympathie qui unit le cerveau à l'estomac.

« Ceux qui s'indigèrent ou qui s'enivrent ne savent ni boire ni manger, » disait Brillat-Savarin [1]. Grimod de La Reynière avait

1. Brillat-Savarin, *Aphorisme* 10.

dit avant lui : « La digestion est l'affaire de l'estomac, et les indigestions sont celle des médecins. »

Boire avant de manger : c'est là un mauvais, un détestable conseil; au contraire, il ne faut boire qu'après que l'estomac a reçu une assez grande quantité d'aliments; car la boisson, surtout le vin, par ses propriétés échauffantes et même irritantes, provoquerait dans l'estomac des contractions, qui le disposeraient mal à l'acte si essentiel de la digestion.

S'il s'agissait surtout des vins de Sicile, il est probable qu'une rasade de ces vins fameux, comme prélude du repas, rendrait l'estomac peu apte à faire honneur au festin.

Selon des hygiénistes rigoristes, un doigt de vin pur après le potage et à la fin du dîner, voilà hygiéniquement tout ce qu'on peut se permettre. Tout le reste est excès, que le plus ou moins d'habitude rend plus ou moins dangereux.

Je crois cependant que l'on peut bien, sans peur, avaler un verre après chaque mets, mais on ne le fera pas sans dommage.

Un fameux gourmand, en avalant le premier verre de vin, avait coutume de lui parler ainsi : « Range-toi bien, malheureux, car tu vas être furieusement pressé. »

La meilleure boisson, la plus saine, la plus généralement convenable, est l'eau rougie pendant les repas.

Les fins connaisseurs, les délicats épicuriens ne seront pas satisfaits de tous ces préceptes sur la boisson. Ils contiennent des propositions contradictoires et des opinions en opposition avec les faits.

Le sucre étant la seule substance capable d'être convertie en alcool, il n'y a que les matières qui contiennent le principe sucré qui soient susceptibles de subir la fermentation vineuse.

Beaucoup de substances végétales et animales, contenant le

principe sucré, sont susceptibles de fournir une liqueur plus ou moins spiritueuse. Aussi les divers peuples, même les sauvages, se sont-ils procuré quelque boisson alcoolique avec quelqu'une de ces substances.

Indépendamment du *vin*, de la *bière*, du *cidre*, du *poiré*, de l'*hydromel vineux*, à l'usage de plusieurs contrées, les Turcs ont le *café* et l'*opium ;* les Russes, le *quas,* liqueur composée d'eau et de pain moisi ; les habitants de la Sibérie, le *braga*, espèce de bière faite avec le seigle et dans laquelle ils font infuser des champignons vénéneux, appelés *fausses oronges ;* ceux de la Tartarie, le *koumiss*, qu'ils préparent avec le lait aigri de leurs juments ; les Arabes, l'eau-de-vie de dattes ; les Chinois, le *racki* et l'*arrach,* qu'ils font avec le riz ; les Indiens, le *haschich* et le *bueng*, tirés du chanvre ; les habitants des deux Indes préparent leurs boissons spiritueuses avec diverses espèces de palmiers, de la canne à sucre ; ils les nomment *rach* et *rhum :* la moelle de bambou leur fournit le *tabacsir ;* les Brésiliens et les Caraïbes emploient le *cassave* et le *manioc ;* les habitants d'Otaïti, les feuilles d'une plante qu'ils appellent *ava-ava ;* d'autres sauvages de ces contrées composent une boisson spiritueuse avec le *maïs*, avec la patate jaune, avec la racine d'*arum* ou avec des racines pourries, qu'ils infusent dans l'eau.

Virgile a dit que les habitants des climats hyperboréens se maintenaient dans un état de gaieté, à l'aide d'un vin qu'ils préparaient avec les sorbes [1].

Mais le vin de raisin a la préférence sur toutes les autres liqueurs.

Les historiens ne sont pas d'accord sur l'époque où le vin a été connu ; il n'est pas prouvé que nos pères avant Noé se soient contentés de boire de l'eau pendant quinze ou seize cents

1. Virgile, *Géorg.*, III, 380.

ans. Le Père Frassen Becmann-Anal et autres ont soutenu qu'on buvait du vin bien avant Noé, et que celui-ci ne fit que planter une nouvelle vigne. Cependant le plus grand nombre des historiens s'accordent à regarder Noé comme le premier qui a fait du vin en Illyrie; Saturne, dans la Crète; Bacchus, dans l'Inde; Osiris, en Égypte; et le roi Gerion, en Espagne.

Les Phéniciens introduisirent la culture de la vigne aux environs de Marseille; sa culture commençait à s'étendre, lorsque Domitien, en 92, fit arracher toutes les vignes dans les Gaules. Cette privation dura deux cents ans. Ce fut Probus qui rendit à nos pères la liberté de replanter la vigne, qui n'a plus compté pour ennemis que l'épileptique Mahomet, qui défendait le vin, parce qu'il lui procurait des attaques terribles de son mal.

Toutes les nations aiment le vin, et l'on en abuse presque partout. Les pays même où il est défendu par principe de religion le recherchent et le savourent dans l'occasion. Les sauvages en font leurs délices, quand ils peuvent en avoir. Cette liqueur a donc en effet quelque chose d'analogue à notre nature, qui agit aussi puissamment qu'agréablement sur nous.

Je mets à part la faculté qu'il a d'égayer la raison et d'animer les sens ; il est de fait que l'art ne saurait procurer à l'humanité une substance plus stomachique et plus cordiale que le vin. Le principe spiritueux que l'on en retire par la distillation tient de la nature du feu.

Dans l'état où la société a mis les choses, le vin est désormais une boisson de première nécessité. On peut à peine digérer les aliments ordinaires sans le secours du vin. Le vin est à l'égal du pain pour le soutien de la vie et l'entretien de la santé, de manière que l'on a peut-être autant d'obligation au mortel qui nous procura l'un qu'à celui qui nous procura l'autre. Cependant, il faut en convenir, l'invention de ces deux choses n'était pas également facile.

La terre produisant naturellement la vigne, et le raisin étant aussi naturellement abondant en suc propre à désaltérer, rien ne paraît plus simple que l'homme, tourmenté de la soif, prît de ce fruit, et qu'il l'écrasât pour remplir son besoin. Il n'était pas moins simple qu'il en écrasât plus qu'il ne lui en fallait; que gardant à part ce suc, si disposé d'ailleurs à la fermentation, il s'avisât d'y recourir encore quelques jours après, et qu'il le trouvât encore bon : or, de là à la précaution de s'en pourvoir pour la nécessité, il n'y a qu'un pas, et de ce premier essai coule comme de source l'art de cultiver la vigne et de faire le vin [1].

Dans l'invention du pain, au contraire, on n'entrevoit aucun hasard facile à saisir, aucune circonstance propre à éveiller la raison. La terre, il est vrai, produit le blé de son plein gré comme la vigne; mais qu'il y a loin de cette première production à celle du pain ! Quel génie trouva moyen de moudre le grain, de séparer le son d'avec la farine ? Comment fit-il de la pâte ? A quelle mesure gradua-t-il l'instrument de la fermentation, la chaleur ? Comment parvint-il à cuire la pâte?

Le procureur d'une abbaye de chanoines réguliers avait coutume de s'exprimer de la manière suivante : Il y a trop de vin dans ce monde pour dire la messe ; il n'y en a point assez pour faire tourner les moulins ; donc il faut boire.

Le bon vin est celui qui plaît par sa saveur, son odeur, sa couleur, sa limpidité, sa force et sa vieillesse, comme le dit l'École de Salerne.

Cette description est d'un connaisseur et d'un gourmet.

Les bons vins ont un parfum suave et qui approche de la

1. Voyez Herpin, *Du raisin et de ses applications thérapeutiques.* Paris, 1865.

framboise; ils aident à la digestion, réparent les forces et conviennent aux vieillards et aux individus faibles et languissants. Les meilleurs sont ceux qui ont de deux à quatre ans.

En effet, le vin n'est clair que parce qu'il a été bien brassé, bien cuvé, bien conservé ; s'il est peu coloré, c'est parce qu'il contient peu de parties extractives, qui viennent non du moût, mais de la grappe et de l'écorce du raisin ; par conséquent, il est moins âcre, toutes choses égales d'ailleurs. Le vin frais est agréable à boire, et le vin vieux a le degré de maturité dont il était susceptible. La fermentation lente et secondaire qui succède à la fermentation vineuse, ayant eu le temps de se faire, les principes du vin se sont de plus en plus atténués.

Mais la vétusté a son terme. Le vin trop vieux, c'est-à-dire au bout de sept ou huit ans, est un vin passé qui n'a plus les qualités essentielles au bon vin. Il se détériore : de vigoureux qu'il était, il devient plat, insipide, mais le plus souvent amer ou aigre, et, quoique salubre encore, il n'a plus rien qui le fasse préférer.

On distingue les vins en *vins blancs* et en *vins rouges*.

Les *vins blancs*, qui passent pour apéritifs et desséchants, nourrissent beaucoup quand ils sont vieux ou bien mûrs.

Le vin blanc, comme usage journalier, est un excellent moyen de combattre l'obésité, mais il convient très peu aux tempéraments névropathiques.

Les *vins rouges* contiennent plus de tartre et de matière sucrée que les *vins blancs secs*, ou même que les *vins blancs* en général. Aussi sont-ils plus nourrissants et plus toniques. Ils conviennent aux hommes forts et robustes et à ceux qui suent aisément; mais ils passent moins vite que les blancs.

Quand l'Ecole de Salerne accuse les vins rouges de gâter la voix, elle veut désigner les *gros vins* acerbes, qui sont moins

nourrissants et qui désaltèrent moins que les vins plus légers en couleur. Cela vient de ce que, les parties extractives de la grappe et du raisin dominant à l'excès dans ces vins, leur acerbité irrite les organes du goût, plutôt qu'elle ne les humecte, troublent leur action et gâtent la voix en la rendant rauque. Ils resserrent aussi le ventre, parce que c'est le propre de toute substance acerbe au goût de causer l'astriction dans le canal intestinal, et aussi parce que, faisant boire au delà du besoin, ils dessèchent le foie, le rendent paresseux, et, la bile manquant à la seconde digestion, le séjour des produits dans les intestins se prolonge au delà du temps normal.

On distingue encore les vins en *vins doux* et en *vins secs*.

Ces derniers appartiennent spécialement aux pays chauds ou aux régions méridionales : à la Grèce, à l'Italie, aux îles de l'Archipel et des Canaries, à l'Espagne, au Roussillon, à la Provence, au Languedoc.

Les vins doux sont pleins de mucilage, de matière nutritive; ils sont très nourrissants. Ils tiennent le ventre libre; ils sont amis des poumons et favorisent l'expectoration : ils conviennent par conséquent aux convalescents, aux personnes maigres, faibles, valétudinaires ou épuisées, et qui sont sujettes à la toux.

Les vins des pays chauds sont vifs et liquoreux : ils enivrent quoique pris à petite dose et dessèchent les viscères de la digestion. Ils sont cordiaux, donnent la fièvre. La prudence veut qu'on soit très réservé dans l'usage qu'on en fait.

Les vins des pays septentrionaux au contraire sont verts, acides, austères, constipants et n'ont point de corps. Il faut encore en faire usage avec précaution et modération.

Quant aux vins français, quoiqu'il y ait beaucoup de choix à

faire parmi eux, la preuve la plus complète que l'on puisse alléguer de leur salubrité par-dessus les autres vins, c'est que, outre l'usage universel et salutaire que nous en faisons, les autres nations les vantent les désirent et les achètent.

Les vins rouges les plus estimés sont ceux de Bourgogne, qui sont, de tous les vins de France, les plus exquis et les plus salutaires. Ils sont amis de l'estomac sans être capiteux.

Les qualités sensibles que l'École de Salerne exige d'un vin sont précisément celles qui caractérisent notre bon vin de Bourgogne et ceux des autres provinces de France, qui lui sont analogues. C'est d'abord une odeur suave et vineuse, connue sous le nom de *parfum*, de *bouquet;* ensuite un goût sans âpreté, que la langue et le palais peuvent seuls apprécier et duquel il résulte, bientôt après qu'on l'a bu, un sentiment de chaleur et de force. Troisièmement, la limpidité, la fraîcheur et la vétusté, quoique moins essentielles à la bonté du vin, le rendent pourtant parfait, quand elles se trouvent réunies aux précédentes.

Les vins du *Clos-Vougeot* et de *Chambertin* sont plus renommés que ceux de *Nuits*, de *Tonnerre* et de *Beaune*. Mais ces vins se gâtent au bout de quatre ans, tandis que ceux de Bordeaux s'améliorent en vieillissant.

Pendant le fameux schisme d'Occident, le duc Philippe le Hardi se rendit à Avignon pour engager l'anti-pape Benoît XIII à se démettre de la tiare. Il fit au pontife de riches présents, prodigua les repas somptueux et donna aux deux plus influents vingt queues de vin de Beaune. Il s'y prenait bien mal, dans l'opinion de Pétrarque, qui impute assez irrévérencieusement au vin dont le duc avait régalé la cour papale l'obstination des cardinaux à soutenir Benoît et à refuser de quitter Avignon pour Rome.

Le même prince poussa le soin de la réputation des vins jusqu'à ordonner d'arracher, sous peine de 60 livres d'amende pour chaque pied conservé, « le très mauvais et déloyau gamai, » comme déshonorant la côte où « notre saint-père le pape et monseigneur le roi » avaient coutume de s'approvisionner.

Les couvents et les églises étaient propriétaires des meilleurs crus. Les moines de Citeaux possédaient entre autres le Clos-de-Vougeot, et les religieux de Saint-Benigne faisaient annoncer en grand appareil, dans les rues de Dijon, la mise en vente de leur récolte.

On connaît la dispute qui s'éleva au XVIIe siècle entre les Bourguignons et les Champenois, et où les poètes, ainsi que les docteurs, combattirent avec une ardeur égale pour la prééminence de leurs vignobles respectifs. La Faculté de Paris adjugea la palme au vin de Beaune et décida, en 1665, *vinum Belnense esse suavissimum et saluberrimum* (que le vin de Beaune était le plus délectable et le plus bienfaisant).

Les vins de *Champagne* sont légers et chauds : ils ont un goût acide doux et un parfum agréable ; ils sont capiteux et diurétiques.

C'est au XIVe siècle que les vins de Champagne apparaissent dans tout leur éclat. Cependant, les Romains eux-mêmes auraient connu le vin mousseux, si nous en croyons l'interprétation donnée par certains commentateurs à ce vers de Virgile :

Ille impiger hausit
Spumantem pateram...
(Le buveur intrépide saisit la coupe écumante.)

Lorsque Wenceslas IV, roi de Bohême et empereur d'Allemagne, vint en France, au mois de mai 1397, pour négocier personnellement un traité avec Charles VI, on lui servit à Reims

les meilleurs vins. Il les trouva tellement de son goût que, selon des chroniqueurs médisants, il traîna l'affaire en longueur afin de savourer à loisir le nectar champenois. La diplomatie cependant était aux abois. On chercha à s'expliquer la conduite de Wenceslas : on le pressa de signer le traité. Forcé dans ses derniers retranchements, désespérant de prolonger davantage son séjour s'il ne cédait aux prétentions du roi de France, il préféra sacrifier ses intérêts et ceux de ses sujets, plutôt que de renoncer à sabler le vin de Champagne.

Le champagne avait si bien conquis sa place à la table des monarques, qu'une tradition locale montrait encore, au commencement du siècle actuel, non loin d'Aï, quatre petits clos de vignes qui passaient pour avoir appartenu en même temps à autant de têtes couronnées : le pape Léon X, l'empereur Charles-Quint, notre François Ier, et Henri VIII d'Angleterre.

La Chambre de commerce de Reims a publié un tableau fort intéressant du commerce des vins mousseux depuis 1811 jusqu'en avril 1869.

On y voit que le mouvement général de commerce de ces vins, qui portait sur 9 millions de bouteilles en 1847, ne portait pas en 1869 sur moins de 22 millions de bouteilles.

Il est vrai que, dans ce chiffre, figurent les expéditions de fabricant à fabricant dans le département, expéditions qui se sont montées à 6 millions de bouteilles cette année; mais il n'en est pas moins constant que 15,914,690 bouteilles ont été expédiées de la Champagne, savoir : 12,810,194 bouteilles à destination de l'étranger; 3,104,496 bouteilles expédiées en France aux marchands en gros non fabricants, aux débitants consommateurs.

En vingt-cinq ans, la Champagne a expédié à l'étranger 187,603,900 bouteilles de vin mousseux : de quoi égayer bien du monde. Les exportations suivent une marche ascendante pour ainsi dire non interrompue. Il n'en est pas tout à fait de même du commerce intérieur, qui varie suivant les années, mais

qui se maintient toujours à 3 millions de bouteilles par an, en moyenne, plutôt moins que plus.

Le nombre de bouteilles existant en charge au compte des marchands en gros est toujours de 30 à 35 millions.

Aux vins mousseux du sol champenois, il convient d'ajouter, comme produits de la même industrie, les vins mousseux champanisés provenant de partout, et préparés aux environs de Tours et de Saumur, ceux des environs d'Arbois, dans le Jura, et ceux de la Charente; dans la Côte-d'Or aussi, les vins de Meursault champanisés commencent à se répandre en France et à l'étranger.

Ils peuvent même remplacer avec avantage les vins de Champagne dans les contrées du Nord, qui recherchent les vins riches en alcool, à tel point que les fabricants additionnent les vins qui leur sont destinés d'un peu d'alcool, tandis que, pour les palais méridionaux, cette force alcoolique est un peu excessive.

Toujours est-il que, si l'industrie des vins mousseux a encore son principal siège en Champagne, elle a de nombreux centres importants sur divers points du sol français et constitue une industrie de plus en plus florissante, où la France a des imitateurs, mais pas encore de rivaux.

Bordeaux, le *Médoc*, etc., donnent des vins très agréables au goût, nourrissants, stomachiques et peu enivrants.

Richard Cœur-de-Lion se montra le protecteur inexorable des viticulteurs de son duché de Guyenne. Par un édit de 1175, il condamnait à perdre une oreille ou à payer cinq sous d'amende quiconque prendrait une grappe de raisin dans le vignoble d'autrui. Froissart rapporte qu'en 1372 on chargea dans le port de Bordeaux 200 navires de tonneaux de vin.

Les vins d'*Anjou* sont doux, spiritueux, très nourrissants, et vieillissent beaucoup.

Les vins de la *Franche-Comté* passent pour agréables et salutaires. Le vin blanc d'Arbois mérite la grande réputation dont il jouit.

Les vins de *Provence*, ardents et enivrants, présentent une saveur agréable.

Les vins du *Dauphiné* sont généreux et d'un bon goût; ceux de l'*Hermitage* et de *Côte-Rôtie* ont une saveur très agréable et sont très stomachiques.

Les vins de *Languedoc* sont très généreux et portent promptement à la tête. Les meilleurs sont : ceux de *Perpignan*, rouges ou blancs; après eux viennent les muscats de *Frontignan,* de *Lunel*, de *Tavel*.

On ne peut s'empêcher de faire une réflexion pénible sur la décadence de plus en plus prononcée de nos vins de France, les meilleurs du monde.

La Bourgogne déshonore tous les ans davantage les grands crus si renommés par des cépages inférieurs. Elle sacrifie la qualité à la quantité. Les médocs deviennent de jour en jour plus rares. L'amour du gain a tout adultéré, et bientôt la connaissance de nos grands vins ne sera plus qu'une tradition historique. L'oïdium et le phylloxera aidant, et la cupidité augmentant sans cesse, le bon vin vieux, tel que le décrit Jean de Milan, ne sera plus accessible qu'aux plus grandes fortunes.

Quant aux vins étrangers, les vins de *Chypre*, de *Candie*, de *Chio* ont été recherchés par leurs qualités excellentes, leur parfum très suave, leur douceur et leur goût très agréable.

Un des meilleurs vins qu'on puisse boire est le vin du *Cap*, particulièrement le vin de *Constance*.

Les vins d'*Italie*, de *Naples*, de *Tarente*, de *Syracuse*, de *Pérouse* sont très bons, surtout les vins d'*Albe* et de *Montefiascone*.

Les vins d'Espagne sont très généreux, toniques, agréables au goût. On doit mettre en première ligne le vin d'*Alicante*, de *Xérès*, de *Rota*, de *Madère*. Presque tous ces vins sont cuits ; c'est pourquoi ils peuvent se garder longtemps.

Le vin de *Malaga* est fortifiant et très nourrissant. Il se conserve fort longtemps, ainsi que les autres vins d'Espagne. Le vieux malaga convient particulièrement aux convalescents, aux personnes faibles et aux vieillards. Il est difficile de s'en procurer du véritable, et l'on vend beaucoup d'hydromel vineux pour du vin de Malaga.

Les vins d'*Allemagne* ont des qualités opposées à ceux d'*Espagne;* le raisin ayant de la peine à mûrir dans ces climats froids, les vins y sont légers et acides. Tels sont ceux du *Rhin*, de la *Moselle* et du *Mein*.

Les vins de *Hongrie* sont estimés, particulièrement celui de *Tokai*, qui est fort délicat et fort agréable.

Le bon vin, pris à dose modérée, nourrit, fortifie et fait du bien ; c'est la plus saine comme la plus agréable des boissons fermentées ; il excite le ton de l'estomac, accélère la digestion, sollicite, augmente l'action du cœur et des artères, celle des organes sécrétoires, et, en particulier, des organes urinaires ; il active les fonctions de l'entendement, relève et soutient les forces. Le vin a donc une vertu tonique et antiseptique ; la propriété nutritive du vin est prouvée par les exemples de quelques naufragés qui n'ont eu que du vin pour toute alimentation : tels sont, par exemple, les naufragés de la frégate la *Méduse*, qui ont vécu pendant treize jours par le seul secours du vin.

Du reste, les effets que produit le vin sur les hommes sont relatifs à la variété des tempéraments, des professions, du pays qu'on habite, etc. : son usage convient aux personnes faibles, qui digèrent mal.

Il est contraire aux sanguins, aux bilieux, aux personnes douées d'une constitution forte, chaude ou ardente.

Platon voulait ne pas y accoutumer les enfants, et réserver les bienfaits de cette liqueur factice pour l'âge qui touche à la vieillesse. Selon lui, le danger presque infaillible de l'habitude qu'on contracte de boire du vin, c'est qu'en en prenant d'abord une petite quantité l'estomac s'y accoutume si bien, qu'il est nécessaire d'en augmenter la dose, jusqu'à ce que l'atonie, la faiblesse des organes digestifs, qui sont la suite de l'abus de cette liqueur, force le buveur à en prendre une quantité excessive et à passer bientôt à l'usage de l'eau-de-vie et des liqueurs alcooliques les plus fortes.

Saint Augustin raconte comment sa mère, étant enfant, s'accoutuma à boire du vin : « C'était elle qu'on envoyait à la cave, comme la plus sobre de toutes. Après qu'elle avait puisé dans la cuve, elle portait le vaisseau à sa bouche, avant de verser le vin dans la bouteille et en avalait seulement quelques gouttes, car elle avait une aversion naturelle pour le vin, qui ne lui permettait pas d'en prendre davantage. Cependant elle en prenait chaque jour un peu plus; et, comme ceux qui négligent les petites fautes tombent peu à peu dans les plus grandes, elle se trouva, à la fin, l'aimant et le buvant à pleines tasses; mais un jour, étan entrée en querelle avec une servante qui l'accompagnait à la cave, celle-ci l'appela ivrognesse, ce qui la corrigea de son défaut [1]. »

Il y a peu d'individus aujourd'hui chez qui un pareil reproche eût produit le même effet que sur sainte Monique.

A ne considérer que les grands dommages pour la santé et pour la morale publique que l'usage des alcooliques a produits et produit encore tous les jours [2], il ne serait pas équitable de placer

1. Saint Augustin, *Conf.*, pag. 320.
2. Voy. Bergeret, *De l'abus des boissons alcooliques*. Paris, 1870.

Arnaud de Villeneuve, qui a retrouvé le secret de la distillation du vin, parmi les bienfaiteurs de l'humanité.

Il n'est peut-être pas de découverte qui ait été plus désastreuse que celle de l'eau-de-vie, *aqua vitæ*, — *aqua mortis*, disaient avec raison les premiers médecins qui assistèrent aux progrès de son extension dans le monde.

Il est très douteux, du reste, que l'usage de l'alcool, inventé par les Arabes, fût aussi généralement répandu du temps de Jean de Milan que pourrait le faire croire cet aphorisme. La découverte d'Arnaud de Villeneuve date du XIIIe siècle, et il n'est guère probable que dans le XIe l'eau-de-vie distillée par les Arabes fût assez répandue en Europe pour que son usage nuisible eût frappé les médecins de l'École de Salerne. C'est là sans doute une nouvelle interpolation dans le texte du poème.

Si l'abus des boissons alcooliques est extrêmement nuisible, si même leur usage modéré ne peut produire aucun bien, si ceux qui s'en abstiennent complètement ont parfaitement raison, il est juste de reconnaître qu'une petite quantité de bonne et vieille eau-de-vie de cognac, prise après le repas, ne paraît pas avoir une influence défavorable sur les personnes d'ailleurs en bon état de santé. C'est l'eau-de-vie à jeun qui est surtout nuisible.

L'ivresse produite par l'alcool est la plus dangereuse de toutes. C'est à l'habitude des alcooliques que sont dues une foule de maladies qui débutent presque toujours par le tremblement des mains, le *delirium tremens*, et qui aboutissent à l'aliénation mentale, sous une de ses formes les plus graves, la stupidité.

Que les partisans du bon vin ne se découragent point néanmoins tout à fait. Notre intention n'est point de les priver entièrement de cette boisson agréable, mais de leur en faire craindre l'usage abusif, et le danger qu'il y a de prendre insensiblement l'habitude de boire beaucoup de cette liqueur attrayante; car il est presque sans exemple qu'on se corrige du défaut de

boire trop de vin, encore moins de celle de boire trop d'eau-de-vie et de liqueurs fortes ; car, lorsqu'on est accoutumé à ces boissons, l'estomac, blasé, ne peut plus digérer sans de fortes doses de ces stimulants.

Les ivrognes éprouvent, tous les matins, des étourdissements, des migraines, des faiblesses d'estomac, qui les portent à recommencer. Mais si les liqueurs alcooliques, en stimulant de nouveau les organes digestifs, et par suite toute l'économie du corps, ont le pouvoir de soulager un moment le buveur des maux que son intempérance lui a attirés, elles surajoutent bientôt à ces maux et les aggravent de plus en plus.

Nous allons donner un tableau des symptômes et des effets de l'ivresse, sans espoir néanmoins de corriger aucun buveur.

Dans le *premier degré* de l'ivresse : sentiment de chaleur à la tête; le front se déride, les yeux sont ardents, la figure devient rouge et s'épanouit; idées gaies, vivacité dans le propos, enjouement, bons mots, chansons joyeuses, épanchements, aveux tendres ou indiscrets, raisonnements peu suivis, langue un peu embarrassée; tout paraît bon et beau dans cet état, qu'on nomme être *gris*.

Dans le *second degré :* joie bruyante; loquacité exubérante; propos diffus, sans ordre, sans raison, et libres; chants obscènes; quelquefois menaces, fureur. La langue devient épaisse, se couvre d'une salive gluante; le bégaiement est complet, la parole difficile ou impossible; yeux hagards, sombres, larmoyants; vue double; tintements d'oreilles; la figure devient pâle, les traits se dépriment. La démarche est vacillante, incertaine; les membres étant faibles, et ayant de la peine à soutenir le poids du corps, les idées sont confuses, le jugement est faux, la raison se perd, la sensibilité est nulle. Le froid et le chaud ne font aucune impression sur le malade, qui a des rapports aigres, l'haleine vineuse, le hoquet, des envies de vomir. Quelquefois il devient

téméraire, hardi, querelleur; il entre dans un délire furieux, avec un visage rouge, des yeux ardents; le battement des artères carotides et du pouls est plus fort, la respiration fréquente, le mal de tête violent. Enfin arrivent les vomissements de matières aigres; les vertiges, les chutes, la somnolence. Un sommeil profond qui dure plus ou moins de temps, pendant lequel la transpiration est très abondante, termine cette scène dégoûtante. Le malade s'éveille au bout de quelques heures, ayant la tête pesante et douloureuse, la langue chargée, la bouche pâteuse, de la soif, des crampes d'estomac, de la lassitude dans les membres, etc. L'ivresse dure, ordinairement, huit à dix heures.

Dans le *troisième degré*, l'ivresse ressemble à un état d'asphyxie ou d'apoplexie; perte des fonctions des sens et de l'entendement; respiration stertoreuse; chute rendue nécessaire; ronflement, état comateux; écume à la bouche; mouvements convulsifs; abolition du sentiment : la mort peut quelquefois être la suite de cet état d'ivresse.

L'habitude de l'ivresse n'est autre chose que l'*ivrognerie*, qui est surtout commune parmi les Anglais, parce que l'usage où ils sont de toster les habitue, presque malgré eux, à l'excès du vin. En Ecosse, et même en Angleterre, on voit, dans les repas, un immense gobelet, nommé le *connétable*, que chaque convive, après qu'il a déjà beaucoup bu, est obligé de vider entièrement, et d'un seul coup, à l'honneur de sainte Cécile ou des dames : d'ordinaire, le *connétable* renverse le buveur, ivre mort.

L'*ivrogne* a la figure bouffie, les paupières et les yeux rouges, le nez couleur de vin et couvert de boutons, ou couperosé, ce qui lui a fait donner le nom de *rouge trogne*.

L'ivrogne a les lèvres grosses, tremblantes et pendantes; le visage sale, bourgeonné; il éprouve des oppressions; il est sujet aux coliques, aux renvois aigres, et même aux vomissements, le matin à jeun; il est constipé; son sommeil est pénible, inter-

rompu par des rêves effrayants; ses chairs sont molles, flasques, tremblantes, sa marche incertaine; il maigrit à vue d'œil et devient infirme, vieux, avant l'âge.

Mais, dira-t-on, les Allemands et les Suisses boivent beaucoup, et cependant certains atteignent à une longue carrière : cela prouve seulement la force de leur tempérament. De ce que Mithridate digérait les poisons, personne n'en conclura qu'ils soient salutaires.

L'ivrogne est crapuleux, sale, dégoûtant : il tombe dans l'abrutissement, la stupeur; n'ayant plus ni jugement ni mémoire, il végète comme la brute, à laquelle ses penchants grossiers l'assimilent; et souvent, dans sa stupidité, il commet toute sorte de crimes; mais bientôt les infirmités de tout genre vont l'assaillir.

Les ivrognes ont de la répugnance pour les acides, les plats doux, les laitages; ils ont presque horreur de l'eau; ils mangent peu en général, quoiqu'ils aient beaucoup d'embonpoint, passant leur vie à table et dans la bonne chère. Ces Sybarites sont ordinairement fort ventrus et ont le nez bourgeonné :

« Il mange tout, le gros glouton,
Il boit tout ce qu'il a de rente;
Son pourpoint n'a plus qu'un bouton,
Et son nez en a plus de trente. »

L'ivrognerie était en grand honneur chez les Romains, comme elle l'est encore en Chine.

Novellus Torquatus, selon Pline, buvait trois grandes mesures de vin, d'un seul trait.

Officius Bibulus était un buveur si déterminé, qu'on disait de lui : *Dum vixit, aut bibit, aut minxit.*

Pison but chez Tibère deux jours et deux nuits sans se reposer, ce qui le fit nommer par ce tyran aux premières charges de l'État.

Flaccus fut nommé gouverneur de la province de Syrie pour un pareil exploit.

Rodoginus cite un certain Dioticus d'Athènes, surnommé l'Entonnoir, parce qu'on pouvait lui entonner le vin sans le secours de la déglutition.

Dans l'antiquité, les femmes même se livraient au vin ; et on en a vues qui, à toutes les santés qu'elles portaient, buvaient autant de coups qu'il y avait de lettres à leur nom.

Quelqu'un demandait à Bautru la définition d'un cabaret. — C'est un lieu, répondit-il, où l'on vend la folie en bouteilles.

La statistique criminelle ne peut pas constater le nombre des crimes et des délits commis sous l'influence de l'ivresse ; mais elle relève exactement les morts accidentelles et les suicides qui ont été la conséquence de l'alcoolisme.

Les observations recueillies en divers pays et surtout en Angleterre ont établi une sorte de corrélation entre la tendance au suicide et l'abus des boissons fermentées. Voici les tristes enseignements qu'elles révèlent :

En 1829, on a constaté à Londres 200 suicides par suite de boissons alcooliques ;

De 1850 à 1854, en moyenne : 264 morts accidentelles et 227 suicides ;

De 1855 à 1859, en moyenne : 234 morts accidentelles et 283 suicides ;

De 1860 à 1864, en moyenne : 303 morts accidentelles et 390 suicides ;

De 1865 à 1869, en moyenne : 504 morts accidentelles et 643 suicides.

Ainsi, de la première à la dernière période, le nombre des morts accidentelles a doublé et celui des suicides a triplé.

D'une statistique publiée par le docteur Everest, il ressort qu'il est mort aux États-Unis, dans l'espace de huit années, plus de 300,000 personnes des suites de l'ivrognerie.

D'après la même statistique, en Angleterre, les excès de boisson tuent chaque année une moyenne de 50,000 personnes, dont 12,000 femmes au moins.

En Allemagne, les victimes de l'ivrognerie sont de 40,000;
En Russie, 15,000 environ;
En Belgique, 4,000;
En Espagne, 2,500 à 3,000;
En Italie, 1,800;
Enfin, en France, 1,500 seulement.

Y a-t-il des remèdes pour guérir l'ivresse? Non, si l'on entend des *spécifiques :* la diète, l'eau froide et le temps sont les seuls moyens pour faire recouvrer la raison à celui qui l'a perdue dans les liqueurs enivrantes. On a néanmoins recommandé un grand nombre de recettes pour se préserver de l'ivresse et pour la guérir. Telles que manger des choux, des amandes amères, une gousse d'ail, boire son urine, quelques onces d'huile, plusieurs tasses de café, etc.

Ces remèdes étaient connus des anciens; Plutarque rapporte que Drusus, fils de Tibère, avalait, à l'insu de ses convives, quatre ou cinq amandes amères, ce qui lui fut défendu quand on eut découvert la fraude.

Pline conseille d'avaler des œufs de chenille, les cendres de bec d'hirondelles, etc.

Si vous avez trop bu le soir, buvez encore le matin, dit l'Ecole de Salerne.

Au nom de l'hygiène et du bon sens, il faut protester contre ce conseil, malheureusement trop suivi par le peuple, qui l'a tra-

duit d'une façon pittoresque par ce proverbe : *Reprendre du poil de la bête.*

On doit regarder ce précepte plutôt comme une plaisanterie ou un propos d'ivrogne que comme un conseil bon à suivre.

Page 84. — Le meilleur vin.

Autant le bon vin peut être utile à nos corps, autant le mauvais vin leur est nuisible.

Les vins verts et piquants irritent l'estomac, causent des aigreurs, des vents, des indigestions, des flux de ventre.

Les vins *gros*, *noirs*, *épais* sont difficiles à digérer, produisent des pesanteurs. Ces deux qualités de vins favorisent la formation de la gravelle et de la pierre.

Les vins *rouges*, bien mûrs et bien clarifiés, sont à préférer aux vins blancs, en général, qui sont pour la plupart faibles, légers, moins chauds et moins nourrissants que les vins rouges ; ils augmentent la sécrétion des urines.

Les *vins blancs* conviennent aux hommes de lettres, aux individus sanguins ou bilieux, aux personnes grasses, replètes. Galien assure que l'usage habituel ou excessif de ces vins nuit à la digestion et est contraire aux goutteux.

Les hommes de cabinet qui font peu d'exercice se trouveront bien de l'usage des vins *paillets* ou *clairets*, qui passent bien et sont très salubres ; mais il faut en prendre avec modération.

Les vins *jaunes* sont, de tous les vins, les plus chauds.

Les vins *factices* ou *frelatés*, dont on boit tant à Paris [1], sont très insalubres, malfaisants ; ils produisent des coliques, des inflammations d'intestins, etc.

Les vins *soufrés* ou *mutés* et qui sentent le soufre et en con-

1. Voyez Armand Gautier, *La sophistication des vins, coloration artificielle et mouillage, moyens pratiques pour reconnaître la fraude.* Paris, 1877.

servent quelquefois le goût sont très malsains, à cause de l'acide sulfureux qu'ils contiennent. Ils irritent la poitrine et provoquent la toux.

Page 86. — Bonne potion.

Passe encore pour la Sauge, dont le sauvage arome n'est pas absolument désagréable ; mais la Rue, on peut douter qu'aucun ivrogne voulût tremper ses lèvres dans une coupe empoisonnée de son parfum graveleux.

Ces deux plantes, qui sont aromatiques et par conséquent toniques, étaient d'ailleurs en grand honneur dans l'ancienne médecine, qui avait introduit leur usage jusque dans la cosmétique et même dans la culinaire. Mais leur propriété de dissiper l'ivresse n'est indiquée que dans le poème salernitain.

L'addition de la fleur de rose à l'infusion ne saurait qu'ajouter au principe actif de la rue et de la sauge, par son principe ododant, si suave, si doux ; elle ne saurait donc lui nuire. La rose étant la vraie fleur de la volupté, elle est certainement plus propre à provoquer les désirs amoureux qu'à les diminuer.

Page 87. — Vin doux.

Le moût n'est autre chose que le jus du raisin qui n'a pas encore subi la fermentation spiritueuse. Ce vin est trouble, épais, a une saveur douce, sucrée ; il est agréable à boire, mais il cause des aigreurs, des indigestions, de la diarrhée ; il ne convient point surtout aux bilieux, aux personnes qui ont de l'embonpoint.

Le moût étant très nourrissant, les individus maigres et d'une constitution sèche en useront avec moins de danger.

Nous ne croyons pas le moût bien propre à provoquer l'excrétion des urines. Sa vertu laxative est mieux établie.

Page 88. — Bière.

J'ai peine à croire, dit Bruzen de La Martinière, que les médecins de Salerne se soient avisés de marquer les bonnes et mauvaises qualités de la bière, breuvage des pays septentrionaux, qui est presque inconnu au royaume de Naples. Je soupçonne que quelque médecin allemand ou des Pays-Bas, ou anglais, y a inséré cet article en faveur d'une boisson dont usaient ses compatriotes.

L'usage de la bière passe cependant pour être fort ancien.

De même que l'invention du vin est attribuée à Noé, de même, d'après plusieurs auteurs, l'invention de la bière remonterait à Osiris, vingt siècles environ avant l'ère chrétienne : dans la théogonie des Egyptiens, Osiris était une divinité représentant l'ensemble des principes bienfaisants. On attribue donc à ce génie du bien l'invention d'une boisson dont les Égyptiens d'abord, et tous les peuples usèrent plus ou moins sobrement, mais qui fut d'un grand secours pour l'alimentation publique.

La bière, chez les anciens peuples, était désignée sous le nom de *vin d'orge* ou *cervoise*.

Le monde moderne, divisé en deux groupes, *race latine* et *race saxonne*, n'a pas accepté l'usage de la bière à égale part. La race latine boit du vin, l'autre boit de la bière. La question d'agriculture est pour beaucoup dans cette destination. Aujourd'hui, la consommation de la bière se popularise chez la race latine, et la bière est en honneur aussi bien à Berlin, à Munich et à Vienne, qu'à Paris, à Turin, à Milan, à Rome, à Madrid et à Lisbonne.

La consommation de la bière, à Paris, a pris un tel développement, depuis une vingtaine d'années, que la fabrication de cette boisson à l'intérieur est devenue en quelque sorte insuffisante, et que les bières étrangères ont été introduites sur nos

marchés, où, il faut le dire, elles jouissent d'une supériorité incontestable.

Pour donner une idée de l'importance qu'a conquise cette boisson dans l'alimentation publique, il suffira de dire que le total de la consommation annuelle, à Paris, dépasse 100 millions de litres.

Cette énorme consommation se fait surtout dans les établissements publics. Or le nombre de ces établissements s'accroît d'une façon prodigieuse. Chaque quartier nouveau, chaque rue nouvelle a pour première et principale industrie celle d'un débit de bière, d'une brasserie.

La bière est une liqueur fermentée, faite avec l'orge ou toute autre céréale.

Ainsi, on peut préparer de la bière avec la décoction des feuilles, des tiges et des racines de quelques végétaux. On peut encore employer le blé, l'avoine, le seigle. On se sert de même du millet, en Tartarie; du riz, aux Indes orientales; du maïs, en Amérique; de l'*Holcus spicatus*, en Afrique. On peut aussi en faire avec la réglisse, la patate, la pomme de terre, la racine de chiendent, avec les rameaux de bouleaux, de pins, de sapins et plusieurs autres végétaux. Cook en composa d'assez bonne, à la Nouvelle-Hollande, avec des *Melaleuca*, fort ressemblants aux pins, et en rafraîchit son équipage.

Nous n'allons parler que de la bière ordinaire, faite avec l'orge et le houblon.

On laisse macérer les grains jusqu'à ce qu'ils se gonflent et commencent à germer; on les met ensuite sécher au soleil ou au four, afin de pouvoir les réduire en une farine grossière, qu'on fait cuire dans l'eau; on passe la liqueur, et l'on remet la colature sur le feu avec quelques amers, tels que des fleurs de houblon, pour qu'elle soit moins âcre; on l'agite et on la cale de nouveau; enfin, après avoir ajouté de la levure de bière,

on la laisse fermenter. Lorsque la liqueur a déposé et se trouve bien clarifiée, on l'enferme dans des tonneaux.

La bière en général, celle qui n'est ni trop forte ni trop faible, est une boisson très saine, plus nourrissante et moins échauffante que le vin. Elle apaise la soif, rafraîchit et stimule l'estomac, grâce à l'acide carbonique qu'elle contient.

La bonne bière doit être limpide, bien clarifiée, d'une bonne couleur, d'une saveur agréable, et faite depuis trois mois au moins, mais n'ayant pas au delà d'un an.

La meilleure bière ne vaut pas, à mon sens, le vin le plus médiocre. Triste et froide boisson qui alourdit l'esprit au lieu de l'égayer, la bière ne devrait être qu'un objet de fantaisie pour tous les pays qui ne sont pas déshérités de la vigne.

Les habitants du Nord, qui en usent beaucoup, sont vigoureux et bien portants. Il faut cependant en prendre avec modération, l'excès étant capable d'enivrer, de causer des diarrhées et de pousser à un rapide embonpoint.

Toutes les liqueurs fermentées nourrissent, tout ce qui nourrit engraisse. Il n'est donc pas surprenant de voir les hommes qui font un usage habituel de la bière, gros, gras, souvent même balourds, s'ils y joignent une vie molle et sédentaire. Les Allemands et les Flamands passent pour en fournir une preuve.

La faculté émolliente et la faculté diurétique de la bière dépendent de sa nouveauté et de sa délicatesse. Plus elle est nouvelle, plus elle relâche; plus elle est légère, plus elle pousse aux urines ; plus elle est épaisse, plus elle gonfle ; plus elle est houblonnée, plus elle est médicinale.

Lorsqu'on la trouve amère, c'est qu'elle contient ordinairement de l'absinthe.

Toute bière qui est aigre et corrompue est d'un usage dangereux.

Il y a des variétés de bières nombreuses, mais les trois types les plus estimés, les plus recherchés, les plus répandus sont : le *type bavarois*, le *type anglais*, le *type belge*. Ces types sont très appréciés en France. On s'efforce de les imiter, mais vainement.

On divise les bières en *bières légères*, ou qui contiennent une plus grande portion d'eau, dans lesquelles se rangent la plupart des *ales des Anglais* et la petite bière des Français, et en *bières fortes*, qui comprennent le *porter des Anglais*.

Les *petites bières* sont bonnes pour calmer la soif et la chaleur de l'été, faciliter la sécrétion et l'excrétion des urines, rafraîchir le sang et les humeurs, et même aider à la transpiration insensible. L'usage de ces bières préserve, dit-on, de la pierre.

Les *bières fortes* et les meilleurs *porter anglais* ne ressemblent pas du tout à nos bières. Ces liqueurs, fortement chargées de principes sucrés, et alcooliques, sont plus nourrissantes et aussi enivrantes que nos meilleurs vins.

Page 89. — Café.

Le fruit du caféier est rouge et de la grosseur de nos cerises; dans sa parfaite maturité, il devient brun et se réduit, par la dessiccation, au volume d'une baie de laurier : sa chair sert d'enveloppe à deux coques ovales, qui contiennent chacune une semence ovale, convexes d'un côté, planes et creusées en gouttière de l'autre ; ces semences, dépouillées de leur enveloppe propre et de leur enveloppe commune, constituent le café, que tout le monde connaît.

Le meilleur nous vient de Moka, ville d'Arabie : il est court, jaunâtre, sec, dur, d'une odeur agréable. On distingue le *bahouri*, qui est réservé pour le Grand Seigneur, et le *saki* ou *salabi*, que l'on destine au commerce et qui nous est envoyé.

Après le moka, qui est d'une qualité supérieure, la Virginie fournit le café le plus estimé, surtout quand il a dix ans d'ancienneté.

Le café des îles d'Amérique, de la Martinique, de Saint-Domingue, des Gonaïves où on le cultive avec le plus grand succès, est verdâtre, long, moins sec en apparence, et moins odorant. Il n'est bon que quand il est vieux.

Le café faisait les délices des Turcs dès le XVIe siècle, et par les Turcs il fut introduit à Venise en 1615, à Marseille en 1654, à Paris en 1658.

Au commencement du XVIIe, quelques négociants hollandais et anglais, ayant pris l'habitude d'en boire dans le Levant, l'importèrent de Moka à Batavia, puis de Batavia à Amsterdam, et firent connaître cette décoction dans leur patrie.

« Le célèbre voyageur Thévenot, dit H. Raisson [1] au retour de ses courses en 1658, régala de café ses plus intimes amis. Dès lors, la réputation d'un certain breuvage oriental presque inconnu se répandit insensiblement en France.

« On citait un homme qui avait pris du café, à peu près comme on dirait aujourd'hui : Monsieur un tel a vu les sources du Nil, monsieur un tel a été à Pékin.

« En 1669, le Grand Seigneur ayant envoyé à Louis XIV un ambassadeur nommé Soliman-Aga, qui plut beaucoup aux Parisiens et aux Parisiennes par son esprit et sa galanterie, on voulut goûter la liqueur qu'il offrait aux dames, selon l'usage de son pays; et, quoique sa couleur fût noire et sa saveur âpre et amère, sa singularité ou sa nouveauté le firent réussir.

« Après le départ de Soliman-Aga, on voulut se procurer du café, et surtout le prendre à la turque. On imita mal le procédé, de sorte qu'on le faisait détestable. On se consolait de ce petit désagrément, on avait l'essentiel : les cabarets vernis, les tasses de porcelaine de la Chine et les serviettes de mousseline à franges d'or, comme les Ottomans.

1. H. Raisson, *Code gourmand, manuel complet de gastronomie*, 4e édition, Paris, 1829, p. 273.

« Dès qu'il fut convenu que le café faisait partie des jouissances de la classe opulente et distinguée, chacun voulut en prendre, au moins de temps à autre, et comme par partie de plaisir.

« Alors, en 1672, un Américain, nommé Pascal, s'avisa d'ouvrir à la foire Saint-Germain une boutique où il donnait à boire du café. La foire étant finie, il alla s'établir sur le quai de l'École; là, il fit une fortune rapide. Mais ses successeurs, soit qu'ils n'eussent pas le talent, aujourd'hui si commun, de bien apprêter le café, soit (ce qui est probable) qu'ils n'inspirassent pas de confiance aux badauds, parce qu'ils n'avaient pas de larges robes arméniennes, et qu'on voulait plutôt du café à la turque que du bon café, ses successeurs, dis-je, se ruinèrent tous, et près d'un siècle s'écoula avant que le café reprît sa première gloire.

« Cependant les grands et la haute société en continuèrent l'usage; on commençait même à en savourer le parfum, à le préparer convenablement, à le prendre plutôt par goût que pour se distinguer.

« Dès lors s'opéra en France une grande révolution morale. La cour de Louis XIV se fit distinguer par une politesse exquise des mœurs, une finesse parfaite de tact, une élégance soutenue de manières; elle donna le ton à l'Europe, et ces progrès sensibles de la civilisation, c'est au seul café qu'il faut en faire honneur.

« C'est à lui aussi, à la puissance d'imagination, à l'excitation des facultés du cerveau produites par son usage, que l'on doit le développement des beaux génies qui ont brillé dans cette cour, tandis que le peuple (qui ne prenait pas encore de café), plongé dans l'épaisse matière, restait ébloui de l'éclat extraordinaire de ces êtres supérieurs dont les facultés intellectuelles venaient en droite ligne de la Mecque et du royaume d'Yémen.

« Aussi, dès que l'usage du café devint général, dès que cette source d'imagination, de gaieté, d'esprit, de génie, coula pour tout le monde, il arriva ce que l'on pouvait prévoir, ce que nous voyons aujourd'hui : que personne n'apprécie plus l'esprit, parce que tout le monde en a.

« Revenons à l'histoire du café : au commencement du XVIIIe siècle, un Sicilien, nommé Procope, releva l'honneur de la cafetière; comme Pascal, il loua une boutique à la foire Saint-Germain; elle fut décorée avec élégance, et dans ce local la meilleure société de Paris sembla s'être donné rendez-vous.

« Il signor Procope, que tous les cafetiers de la capitale devraient fêter comme leur patron, joignit à son débit de café celui du thé, du chocolat et des liqueurs chaudes de toute espèce. Enfin, il se logea vis-à-vis de l'ancienne salle de la Comédie-Française, où son établissement fut longtemps le rendez-vous des amateurs de spectacle et le champ de bataille des querelles littéraires. »

Ces dates dénoncent une interpolation tardive dans le poème salernitain.

De toutes les nations d'Europe, c'est la France qui, proportions gardées, consomme le moins de café, ainsi que le prouve la statistique suivante. En Angleterre, malgré l'énorme consommation du thé qui s'y fait, chaque personne consomme en moyenne 3 livres 1/8 de café; en Allemagne, 4 livres; en Danemark, 5 livres 1/2; en Suisse, 6 livres; en Belgique, 8 livres 1/2; en Hollande, 10 livres 1/2; aux États-Unis, 7 livres; en France, 2 livres 1/2 par personne. C'est en Californie que cette consommation est la plus élevée, 20 livres 1/2 par tête.

J'ai vu le temps où nous étions menacés de voir le thé se substituer au café après le repas. Nous entrions en pleine barbarie chinoise. Heureusement, le bon goût a réagi, et la liqueur française a repris tous ses droits à servir de couronnement d'un bon dîner. Je dis *liqueur française*, parce qu'il n'y a qu'en France qu'on prenne de bon café.

En Orient, c'est une liqueur épaisse et noire qu'on vous offre

sous ce nom. Dans nos Antilles, c'est une décoction si concentrée que, de tous les aromes de cette fève, elle n'a conservé que l'amertume. En Belgique et en Hollande, ce n'est qu'une infusion à peine colorée.

En France seulement, — je parle des bonnes maisons, de celles surtout où la maîtresse du logis ne dédaigne pas de prendre part à la préparation de cette liqueur divine, — on sait brûler à point la fève de Moka ; la torréfaction ne doit pas aller jusqu'au brun noirâtre ; le café bien torréfié doit être de couleur d'habit de capucin un peu foncé, de cannelle ou de tabac râpé ; on sait distribuer la poudre en proportions voulues et donner à l'infusion les qualités convenables.

Il existe de nombreuses formules pour la préparation du bon café. Je vais donner aussi la mienne, qui a eu l'approbation de nombreux amateurs :

Moka....... }
Java........ } de chacun parties égales.
Martinique. }

Faites griller à part, le moka moins que le java, le java moins que le martinique. Mélangez exactement, et faites moudre. — Prenez trente grammes de poudre pour deux demi-tasses. — Passez dans la cafetière à filtre, qui est encore le meilleur ustensile à cet usage. Versez l'eau bouillante, et laissez infuser et reposer pendant un quart d'heure sans bouillir.

La décoction du café fait évaporer les parties volatiles ou l'arome, qui est ce qu'il a de plus précieux et de plus agréable, sans compter qu'elle lui communique de l'amertume.

La chicorée, les pois chiches torréfiés n'ont aucune des propriétés du café.

Le café, pris à la dose d'une tasse ordinaire, imprime à toute la bouche une saveur amère, sans âcreté, pourtant un peu aus-

tère et styptique, qui plaît plus ou moins, selon la diversité des goûts, mais en général plutôt désagréable que satisfaisante. Il excite dans l'estomac une chaleur momentanée, et, peu de temps après, cette sensation se communique à tout le corps. On est plus ou moins agité, inquiet, échauffé. Quelques-uns suent, d'autres urinent plus que de coutume, mais bientôt l'équilibre se rétablit.

Cette manière d'user du café est médicinale et ne convient en santé qu'aux personnes qui y sont habituées.

La méthode salutaire, celle qui convient à tous, c'est celle qui est généralement adoptée, de corriger le café par le sucre.

Le café n'est plus alors aussi incendiaire, ni aussi actif qu'auparavant.

Cependant, si l'on n'est pas habitué à en user, il agite le sang et tous les nerfs de la machine. Les personnes d'un tempérament sec, qui ont peu de bonne bile, se trouvent aussi communément émues par le café. De là sa première vertu, d'empêcher le sommeil.

Chez les sujets gras, au contraire, chez ceux d'un tempérament humide, et chez les personnes qui en font habituellement usage, le café hâte et facilite la digestion. Il donne aux viscères du bas-ventre un surcroît d'action dont ils ont besoin; le calme des sens en est la suite; il règne partout un heureux équilibre; de là sa seconde propriété, de faire dormir.

En aidant la digestion, en augmentant l'action des viscères du bas-ventre sur les aliments, le café ne peut manquer d'apaiser les maux de tête, qui sont l'effet d'une condition contraire. Il dissipe donc aussi les vapeurs qui ont la même cause. De là sa troisième qualité, de calmer les douleurs de tête et les accidents vaporeux, escorte et suite nécessaire des mauvaises digestions.

Enfin la chaleur que le café communique à l'estomac se répand par tout le corps. La circulation accélérée gonfle les vaisseaux et les remplit. De là l'augmentation des sécrétions, des excrétions, en particulier de la sueur, des urines.

Le café exerce une puissante irritation sur les facultés cérébrales. Ce qui confirme cette observation, c'est que la plupart de nos grands écrivains ont pris beaucoup de café; Voltaire et Buffon en faisaient un usage immodéré : aussi remarque-t-on dans leurs écrits une lucidité, un enthousiasme, un esprit, qui devient en quelque sorte communicatif pour le lecteur qui a pris aussi son café.

C'est un des plus doux toniques et des moins dangereux. Pris avec modération, il réchauffe doucement et agréablement l'estomac, augmente son action digestive, donne de la vigueur aux muscles, anime le système de la circulation, car il accélère le pouls et les sécrétions. Le café excite même les fonctions de l'entendement, stimule le cerveau, provoque la gaieté et aiguise l'esprit. Cette boisson convient donc aux tempéraments lymphatiques, aux gros mangeurs, aux individus qui ont de l'embonpoint ou qui sont faibles, et qui ont les digestions longues, difficiles, et la migraine qui s'ensuit, aux hommes de lettres, aux asthmatiques, enfin dans tous les cas d'atonie.

Le capitaine Parry, qui fut un grand navigateur et le fils d'un médecin hygiéniste, dans le cours d'un voyage au pôle arctique, soumit son quart de tribord, qui était le plus exposé aux intempéries, au régime exclusif du café, tandis que son quart de bâbord n'eut que du rhum; bientôt l'essai fut suffisant, car les hommes du premier avaient une santé vigoureuse que n'avaient pas ceux du second.

En Hollande, les ouvriers des docks et des ports boivent du café froid durant les chaleurs de l'été et du café chaud en hiver; ils disent : « Si nous buvons du genièvre, nous sommes paresseux, mous et stupides; si nous buvons du café, nous faisons gaiement notre travail. »

Julius Frœbel [1] raconte que, pour les hommes qui suivent les grandes caravanes du commerce, le café est d'une nécessité in-

1. Frœbel, *Sept années dans l'Amérique centrale.*

dispensable; l'eau-de-vie n'est donnée ou prise que comme remède, tandis que le café se prend deux fois par jour régulièrement. Les effets toniques et réconfortants de cette boisson, qu'on soit exposé au froid ou à la chaleur, au temps sec ou pluvieux, sont vraiment extraordinaires.

La fève de Moka a eu ses admirateurs (Brillat-Savarin et autres gourmands illustres) et ses poètes; elle a eu aussi ses détracteurs.

Quoi qu'il en soit, l'usage du café après le repas, aujourd'hui si général, malgré la prédiction de Mme de Sévigné, constitue-t-il une bonne et sage habitude? On peut répondre : Oui et non. C'est une affaire de tempérament et d'habitude.

Nous conseillons aux personnes qui se portent bien de ne prendre que rarement du café après quelques grands repas, ou dans les circonstances où ils auront besoin d'égayer leur esprit ou leur imagination par cette boisson agréable, légèrement stimulante et lœtifiante.

Les individus accoutumés au café en continueront l'usage modéré, s'ils s'en trouvent bien, s'il ne produit chez eux ni échauffement ni insomnie.

Voltaire et Fontenelle, qui ont vécu l'un quatre-vingt-quatre, l'autre quatre-vingt-dix-neuf ans, faisaient grand usage de café. Fontenelle, dans les derniers temps de sa vie, disait : « Si le café est un poison, mon exemple démontre que c'est un poison lent. »

Napoléon Ier buvait jusqu'à vingt tasses de café par jour et ne s'en portait pas plus mal.

Quant à ceux qui n'ont pas l'habitude de cette boisson, quelque agréable qu'elle soit, nous leur conseillons de s'en passer, s'ils se portent bien d'ailleurs, encore plus s'ils en éprouvent des chaleurs d'estomac et l'insomnie, ou d'autres incommodités.

Il est donc facile d'expliquer et de vérifier la vérité de la sen-

tence de l'École de Salerne, que le café fait dormir ou qu'il procure l'insomnie, selon le tempérament, l'âge, l'état de la personne qui prend de cette liqueur, et surtout selon qu'elle est ou non habituée à son usage.

J'ai éprouvé sur moi-même cet effet opposé du café. Ayant des nuits entières à passer au travail, je croyais vaincre la propension au sommeil en prenant plusieurs tasses de café pendant la nuit. Au lieu de m'exciter, ces fortes doses de café m'assoupissaient et me rendaient inapte au travail. Une petite dose, au contraire, me tenait éveillé toute la nuit.

Le café est contraire, en général, aux jeunes gens, aux personnes irritables et névropathiques, aux constitutions sanguines, bilieuses, aux individus maigres, irritables, à ceux qui digèrent promptement ou qui sont sujets aux éruptions de la peau ou aux hémorrhoïdes, aux femmes nerveuses.

J'ai soigné une jeune femme que l'abus du café avait jetée dans un état d'excitation nerveuse extrêmement pénible. Ces accidents n'ont cessé que par l'abstinence du café.

J'ai connu un magistrat qui avait eu, pendant toute sa vie, l'habitude d'écrire plutôt la nuit que le jour; pour le tenir en éveil dans les moments qui devaient être consacrés au repos, il faisait usage de café. A partir de cinquante ans, cet homme a expié son infraction aux lois de la nature par des douleurs névralgiques dans la tête qui ont empoisonné les vingt dernières années de son existence. Il avouait que son mal venait du café, et pourtant c'est en avalant de grandes quantités de cette boisson qu'il parvenait, disait-il, à se soulager. Mais, à peine la dose qu'il venait de prendre avait-elle épuisé son effet, que les douleurs se réveillaient intolérables et qu'il fallait absorber de nouvelles quantités du breuvage excitant. Il ne pouvait passer les nuits sans en prendre deux ou trois tasses, et sa consommation s'élevait jusqu'à un litre en vingt-quatre heures.

L'abus du café ne peut être que malfaisant, d'après sa vertu tonique et stimulante connue. Il irrite fortement le système nerveux, augmente sa mobilité, produit le tremblement, la paralysie, la dyspepsie, les faiblesses d'estomac, enfin des inflammations chroniques du canal digestif.

Le café n'est guère employé en médecine que pour combattre l'empoisonnement par l'opium. M. le Dr Jules Guyot a cependant préconisé son emploi comme moyen prophylactique et même curatif de la coqueluche. Les faits cités par ce savant médecin méritent plus d'attention que les thérapeutistes ne leur en ont accordée.

Dans toutes les conditions où il s'agit de réveiller et d'exciter la circulation générale, comme dans le choléra, par exemple, l'emploi du café semble indiqué.

Le café est un diurétique puissant; son emploi serait très rationnel dans les hydropisies.

Le café a, dit-on, la vertu de dissiper l'ivresse.

Le THÉ, *thea*, est la feuille de l'arbrisseau de ce nom, qui croît en Chine et au Japon, et qu'on roule, à suite d'une sorte de torréfaction, sur des plaques de fer échauffées.

La température de la Chine étant presque analogue à celle de Paris, et l'arbre à thé se conservant fort bien dans nos serres, car il n'exige qu'une chaleur un peu au-dessus de celle de Paris, on pourrait le cultiver avec succès dans les départements méridionaux de la France, comme on le fait au Brésil et à Cayenne.

Les thés du commerce ont été divisés en deux grandes classes, qui sont les *thés verts* et les *thés noirs*, et il y a beaucoup d'espèces de thé dans chacune de ces deux classes. Le *thé impérial* est très rare en Europe; le thé qu'on emploie en France

est le plus fin de tous les thés verts. C'est le *thé hayswen*. Ses feuilles sont d'un vert tirant sur le gris, grandes, entières, bien roulées; son odeur est agréable et aromatique. Le thé vieux a une odeur forte et âcre.

Le thé contient une matière extractive, du mucilage, beaucoup de résine, de l'acide gallique et du tannin.

Le thé est la boisson ordinaire des Chinois; il leur est nécessaire pour corriger leurs eaux malsaines et désagréables au goût. On sait qu'ils prennent toutes leurs boissons chaudes.

C'est vers le milieu du XVII[e] siècle que les Hollandais importèrent le thé en Europe. En 1666, la reine Catherine, femme de Charles II, qui en avait contracté l'habitude en Portugal, mit l'usage du thé à la mode à la Cour d'Angleterre, d'où il se répandit bientôt dans toute l'Europe, surtout lorsque le médecin hollandais Hontekoë (1678) en eut fait le plus pompeux éloge.

Une pincée de feuilles de thé mise en infusion dans un litre d'eau chaude, pendant l'espace de dix minutes, fournit la préparation la plus convenable.

Le thé, ou plutôt l'infusion de thé, est légèrement stomachique et diaphorétique. S'il a la vertu qu'on lui attribue généralement d'aider à une digestion pénible, il le doit à sa vertu aromatique et tonique, sinon à l'eau qui sert à sa préparation : il passe pour avoir une action sédative sur les nerfs. C'est pourquoi on le recommande contre l'insomnie, les spasmes nerveux; il donne, dit-on, de la gaieté et dissipe la sensation de fatigue. Si l'infusion du thé est trop chargée, ou s'il est trop fort, il est échauffant, excitant ou irritant.

Toutes les propriétés admirables qu'on attribue au thé, comme d'empêcher la formation des calculs, de guérir la goutte, les maux d'yeux, la faiblesse de la vue, les obstructions, la colique, l'hydropisie, etc., ont été imaginées par les partisans enthousiastes de cette boisson.

Les inconvénients qui résultent de l'abus du thé sont une chose plus réelle. Il détruit la sensibilité nerveuse et l'irritabilité musculaire, d'où résulte la faiblesse des nerfs, les tremblements, les convulsions, les vertiges, l'insomnie, la débilité de l'estomac, la perte de la mémoire, la langueur, etc.

On a proposé, mais sans succès, de remplacer le thé par un grand nombre de plantes : la véronique officinale, nommée *thé d'Europe;* les feuilles du prunier sauvage ou épineux; l'infusion de sauge, de mélisse, du petit muguet, *Asperula odorata*, dont le parfum est si doux; l'oranger, le tilleul, le romarin, l'anis, le genièvre, la coriandre et même le gingembre, dont les Anglais font beaucoup de cas, etc.

L'infusion de citronnelle, de feuilles de tilleul, d'amandier, de pêcher, de frêne, d'aubépine, de myrtille, pourrait en quelque sorte remplacer celle du thé; mais c'est surtout la décoction des feuilles du *Philadelphus* qui, étant d'une odeur et d'un goût agréables, peut être substituée au thé.

Le *thé* ou *vulnéraire suisse* est un mélange de menthes, d'origan, de mélisse, de sanicle, de bétoine, de centaurée et d'autres plantes aromatiques; mais ce faltranck n'est composé, le plus souvent, que d'herbes cueillies au hasard et à vertus opposées ou nulles.

Page 89. — Vinaigre.

Le vinaigre, *acetum*, est une liqueur acide et spiritueuse, produite par la fermentation acéteuse ou acide, qui succède à la fermentation vineuse, dans les substances végétales.

Quand le moût a subi le premier mouvement de fermentation

qui en fait du vin, il est sujet à s'altérer par la continuité du mouvement des principes qui le composent. La liqueur, de vineuse qu'elle était, acquiert une saveur piquante, différente de la première, que l'on connaît sous le nom d'*aigre*. Cette liqueur, qui contenait auparavant une substance spiritueuse, chaude et inflammable, en contient alors une acide et rafraîchissante, qui constitue le vinaigre.

On retire le vinaigre principalement du vin, de la bière, du cidre ou du poiré ; mais le vinaigre fait avec le vin est, de beaucoup, préférable aux autres. Les acides et l'acide acétique pur, lui-même, ne sont pas du vinaigre et ne sauraient le suppléer dans les usages économiques.

C'est ici l'occasion de dire que le vinaigre, entendu sous son acception étymologique, *vin aigre*, tend de plus en plus à passer dans le domaine de la tradition. La plupart des liquides que l'on vend sous ce nom aujourd'hui sont le produit de la distillation du bois ou d'autres fabrications très peu hygiéniques. La surveillance très sévère qui s'exerce sur le commerce du vin paraît être plus tolérante pour le commerce du vinaigre. Le vinaigre est cependant un des condiments les plus usités dans les classes laborieuses, et l'usage d'un vinaigre impur ne saurait être sans danger sur la santé.

Le vinaigre est rafraîchissant, tempérant, anti-bilieux et anti-putride.

Mêlé aux aliments et à la salade, il est agréable et convient principalement aux bilieux, aux sanguins et aux individus gras et replets.

Il est nuisible, au contraire, aux sujets nerveux, irritables, faibles ou maigres.

Le vinaigre excite l'action de l'estomac, provoque l'appétit et aide à la digestion.

Le vinaigre, étendu dans beaucoup d'eau et uni au sucre, constitue une boisson agréable, tempérante, fort propre à désaltérer.

On sait que les soldats de Rome et de Carthage étaient obligés de porter une bouteille de vinaigre dans les marches ; ils le mêlaient avec de l'eau, et c'était leur boisson ordinaire. Ce breuvage les désaltérait, les rafraîchissait et les préservait des fièvres putrides, malignes, etc. Nos soldats remplissent leur gourde d'eau-de-vie, qui a surtout le grand inconvénient de les accoutumer à l'usage de cette boisson, dont ils ne tardent pas à faire un usage immodéré et dont ils ne peuvent plus se priver.

Le vinaigre est une substance précieuse dans la médecine. Il est utile dans les chaleurs extraordinaires de la peau, pour rafraîchir, et dans les douleurs de tête, en application sur le front. Il remédie aux effets de la vapeur du charbon, et des autres moufettes pernicieuses qui causent les asphyxies, mais comme stimulant. On en frotte les narines et les tempes des individus asphyxiés, et on leur en verse dans la bouche.

En un mot, le vinaigre est un aliment sain, un bon assaisonnement, un excellent remède.

L'usage immodéré du vinaigre crispe les solides, dérange la circulation des fluides, cause des irritations aux nerfs, décompose les humeurs, et mène à une espèce de scorbut connu sous le nom de *scorbut acide*. Alors on maigrit, on perd la gaieté, la force et la disposition aux combats amoureux : on sèche en effet au point de regretter l'obésité, et c'est ainsi que se doit entendre le texte de l'École de Salerne.

L'usage abusif du vinaigre ne se rencontre guère que chez les jeunes filles atteintes de maladies nerveuses et de chlorose, et chez celles aussi qui cherchent à combattre, par son emploi, la tendance à l'obésité. C'est bien le cas de dire ici que le remède est pire que le mal. On se procure ainsi des maladies graves de l'estomac, des perturbations sérieuses dans les fonctions digestives et, comme conséquence inévitable, des troubles profonds dans la nutrition.

Page 89. — Cidre et poiré.

Après le vin, le cidre tient incomparablement le premier rang dans les liqueurs fermentées.

Le cidre est le jus de poires ou de pommes qui a subi la fermentation vineuse.

Cette boisson remonte à une haute antiquité. Les anciens l'appelaient *sichar*, que saint Jérôme traduit par *sicera*, d'où l'on a fait *cidre*.

On croit que cette liqueur nous est venue d'Afrique et que les Maures l'ont apportée en Espagne, d'où elle a passé en Normandie.

Les pays à cidre sont, en général, des pays à beau sang. Est-ce à cette boisson qu'il faut attribuer la vigueur, la fraîcheur et l'embonpoint des habitants de la Normandie, de la Picardie, d'une partie de la Brie, de la Bretagne?

Les qualités du cidre varient autant que celles des pommes qu'on emploie pour le fabriquer. On distingue en Normandie le cidre de pommes, *pommé*, et le cidre de poires, *poiré*. Le pommé est de couleur orange, et le poiré, de couleur blanche. Le poiré ressemble aux vins blancs dont il a le goût âcre et piquant; le pommé, au contraire, est généreux, fort, et plus agréable. Le poiré est léger, peu nourrissant; le pommé est riche en matière nutritive, substantiel et cordial. Le poiré attaque les nerfs, cause le tremblement et la paralysie, quoique pris modérément; le pommé soutient les forces, engraisse et fait naître la gaîté comme le vin. Enfin le pommé est la boisson naturelle en Normandie; le poiré n'y est d'usage que pour faire de l'eau-de-vie.

Les cidres qui n'ont point fermenté, ou même ceux qui sont préparés avec des pommes douces ou d'une bonne espèce, sont

nommés *doux*. Si l'on en boit alors, il est venteux, lâche le ventre, et produit les effets du moût de vin. Après la fermentation, il conserve encore durant quelques mois le nom de *cidre doux;* il gonfle toujours, et continue d'être venteux, mais un peu moins que le moût. Les cidres nouveaux sont plus ou moins doux pendant six mois, et même plus longtemps, surtout si pendant la fermentation secondaire on a soin de les transvaser plusieurs fois. Moins les *cidres doux* ont fermenté, plus ils sont pesants, indigestes et laxatifs.

Quand le cidre a complété sa fermentation, et deux ou trois mois après celle-ci, quand enfin il a passé à son état de cidre véritable, il forme une boisson douce, un peu piquante, gazeuse; elle est alors très saine, agréable, généreuse, nourrissante et même adoucissante.

Le cidre vieillit plus que la bière, moins que le vin. Après six mois ou un an de bouteille, s'il a été bien fabriqué, il constitue une boisson excellente.

Cette liqueur est véritablement spiritueuse, susceptible d'enivrer; on en retire de l'eau-de-vie qui ne le cède en rien à l'eau-de-vie de vin, et un alcool semblable à celui que fournit la distillation de l'eau-de-vie ordinaire. Seulement l'esprit de cidre conserve un petit goût de fruit dont il est difficile de le dépouiller entièrement.

Les *gros cidres parés* se gardent pendant huit ans sans altération; ils se rapprochent des vins de Champagne non mousseux, et peuvent être donnés comme toniques, à la manière du vin ordinaire. Le docteur Rush assure que si l'on fait bouillir deux barils de moût de cidre jusqu'à la réduction de la moitié, qu'on le laisse ensuite fermenter, et qu'on le garde deux ou trois ans dans un caveau bien sec, le vin qui en résulte, et qu'il nomme *vin de Pomone*, a le goût du vin de Malaga ou du vin du Rhin, et les égale en bonté.

Les *cidres moyens* fournissent une boisson très salutaire, légèrement nourrissante, rafraîchissante et diurétique; ils conviennent

particulièrement aux sanguins, aux bilieux, aux individus nerveux, maigres et faibles. On les conseille dans certaines affections chroniques de la poitrine, du bas-ventre et des organes urinaires et dans le scorbut.

L'usage du cidre, comme celui de la bière, préserve, dit-on, de la gravelle et de la pierre, parce que ces maladies sont rares dans les pays à cidre; comment concilier cette assertion avec celle de quelques autres auteurs qui l'accusent d'engendrer la goutte? S'il y a beaucoup de goutteux en Normandie, il n'y en a pas moins ailleurs, où l'on ne fait pas une boisson ordinaire du cidre.

Les *petits cidres* sont légers, beaucoup moins nourrissants, et peuvent servir en quelque sorte de tisane rafraîchissante; ils deviennent facilement aigres et ne se conservent pas.

Le POIRÉ, *pyraceum,* est plus léger, moins nourrissant et moins salutaire que le cidre.

Étant plus spiritueux que lui, il fournit, par la distillation, une plus grande quantité d'eau-de-vie. On peut en faire un très bon vinaigre.

Le poiré irrite les nerfs, cause des tremblements, la paralysie, etc.

Page 90. — HYDROMEL.

La boisson connue sous le nom d'*hydromel* est une boisson faite avec du miel et de l'eau qui a joui d'une grande réputation, et son usage remonte à une très haute antiquité.

Il y avait deux sortes d'hydromel :

L'*hydromel non fermenté*, simple ou composé, qui, le premier surtout, jouait un grand rôle dans la médecine grecque et constituait, avec la décoction d'orge, la tisane habituelle dans les maladies aiguës fébriles;

L'*hydromel fermenté*, ou dissolution de miel dans l'eau, ayant subi la fermentation vineuse : on fait dissoudre du miel dans l'eau jusqu'à ce qu'un œuf puisse se soutenir au-dessus de la liqueur; après l'avoir fait cuire, écumer, puis fermenter, on l'enferme dans des tonneaux. C'est une véritable boisson alcoolique, très agréable quand elle est faite avec soin, qui a été célébrée par Columelle et par Pline et dont on fait remonter l'invention à Aristée. L'hydromel fermenté est tonique presque à l'égal du vin, et quelquefois, dit-on, on le fait passer pour du vin muscat, dont il rappelle le goût.

L'hydromel n'est guère plus usité aujourd'hui, comme boisson ordinaire, que chez les peuples les plus septentrionaux.

On peut s'étonner que, parmi toutes ces inventions de boissons que la cherté actuelle des vins a fait surgir, il n'ait pas été question de l'hydromel fermenté, qui constitue une liqueur corroborante aussi saine qu'agréable et dont le prix de revient ne doit pas être très élevé.

Page 90. — Eau comme boisson.

Nous ne sommes pas de l'avis de l'Ecole de Salerne. L'eau est la plus naturelle et la plus essentielle des boissons. L'eau pure humecte les organes salivaires et ceux de la digestion ; elle délaye les aliments et en est le meilleur et le plus précieux dissolvant ; elle les mêle entre eux et avec le suc gastrique. L'estomac ne digère jamais mieux que lorsqu'on ne boit que de l'eau.

La nature l'a répandue sur ce globe pour l'usage de tous les animaux, comme de tous les végétaux. Les patriarches ne buvaient autrefois que de l'eau, et ils étaient plus robustes et vivaient plus longtemps que nous. Il n'y a que sa trop grande abondance qui puisse être préjudiciable.

L'homme robuste et bien portant n'a besoin d'aucune liqueur spiritueuse pour bien digérer. Le vin est une liqueur factice qui

n'est point nécessaire à l'accomplissement des actes de la digestion.

Toutefois, on peut user modérément du vin coupé avec de l'eau.

Page 91. — ALIMENTS NOURRISSANTS.

Le vin, les œufs, les purées, etc. Ce serait là un régime excellent pour se donner la goutte.

Toute cette strophe laisse beaucoup à désirer ; elle ne dénote pas un fin bromatologue. Sous le pur rapport hygiénique, il y aurait à reprendre dans ces conseils.

La chair de porc, les fromages mous, le pain frais, la chair jeune, sont loin d'être considérés comme des aliments sains.

La chair de porc est la nourriture des hommes qui exercent beaucoup le système musculaire ; elle est lourde et indigeste pour les personnes sédentaires.

Les fromages mous sont toujours acides.

Le pain frais est nuisible, et la chair des jeunes animaux est un aliment peu substantiel et difficile à digérer.

Avant de traiter des substances qui procurent de l'embonpoint, il est nécessaire de faire connaître comment s'opère la nutrition.

L'homme ne peut pas vivre s'il est privé longtemps de nourriture. S'il prend, au contraire, une suffisante quantité d'aliments, il entretient son existence et souvent acquiert de l'embonpoint ; la fonction des organes qui préparent et assimilent la matière propre à servir de nourriture au corps s'appelle *nutrition ;* et la substance comestible qui contient et fournit la matière nutritive se nomme *aliment*.

La nutrition est une des opérations de la nature les plus admirables. Voici comment s'opère son mécanisme :

La bouche n'a pas plus tôt reçu les aliments, qu'elle les fait passer d'abord sous les dents incisives, qui les divisent, puis sous les molaires, qui les broient. Au moyen de la salive qui la pénètre de toutes parts, cette masse solide et sèche se change en pâte humide et molle, qui entre dans le canal de l'œsophage et se précipite dans l'estomac.

L'estomac, tissu de fibres dont les directions sont différentes, se contracte par ondulations, embrasse la totalité des aliments, les agite et les retourne en tous sens, et en expose par là toutes les parties à l'action dissolvante du suc digestif ou gastrique qui est exprimé par un nombre prodigieux de glandes situées dans la tunique veloutée de ce viscère. La pulpe alimentaire est pénétrée intimement, et réduite en pâte douce et fluide par le suc gastrique. Les contractions des ouvertures de l'estomac, la chaleur douce qui s'y trouve concentrée, et l'air qui ne peut s'en échapper, contribuent aussi aux actes de la digestion, en forçant la pâte alimentaire à recevoir l'action de la liqueur gastrique et en augmentant sa force dissolvante.

Les substances nutritives, se trouvant bien dissoutes et suffisamment liquides, passent par le pylore et parviennent dans le duodénum, où se fait une opération nouvelle. La bile, qui coule du foie, se trouvant délayée par l'humeur que verse le pancréas, pénètre intimement les molécules des aliments, les mêle, les divise, les dissout et forme le *chyme*, qui, parcourant lentement le trajet des intestins grêles, se présente à une infinité de vaisseaux capillaires lactés, qui s'ouvrent dans toute l'étendue de la membrane interne du canal. Ces capillaires portent le chyme dans ceux du mésentère, dans les glandes ou ganglions lymphatiques, où il éprouve de nouvelles altérations, y est mêlé avec la lymphe, d'où il passe dans le *réservoir de Pecquet* et de là par le canal thoracique dans la veine sous-clavière gauche, qui le donne de suite au cœur ; d'où il passe enfin dans les poumons. C'est dans ces derniers organes, qu'on a si justement nommés les *soufflets de la vie*, qu'il reçoit des prin-

cipes nouveaux les plus essentiels, principes véritablement vivifiants.

Parlons actuellement des aliments qui engraissent.

Les substances animales fournissent l'aliment le plus substantiel et le plus propre à produire de l'embonpoint : parmi les quadrupèdes, le bœuf, le mouton, le cochon et plusieurs bêtes sauvages tiennent la première place; viennent ensuite les volailles et les oiseaux de chasse, comme le chapon, la poularde, le dindon, le perdreau; puis les poissons de mer et de rivière, etc. ; le pain de froment est mis au rang des substances animales, à cause du gluten qu'il contient.

L'Ecole de Salerne désigne ici plusieurs aliments comme propres à procurer de l'embonpoint : la moelle, les œufs, le laitage ou le fromage, la crème, puis le beurre, sont en effet très nourrissants; les vins doux, les figues et les raisins sont reconnus pour avoir la propriété d'engraisser.

A ces substances, on pourrait ajouter les farineux, la bouillie, le vermicelle, le macaroni, le riz, le chocolat, la bière crue ; mais la nature du tempérament influe beaucoup sur l'acquisition de l'embonpoint. Les bilieux et les mélancoliques engraissent difficilement; au contraire, les constitutions sanguines, qui ont le tissu cellulaire lâche, spongieux, sont susceptibles d'acquérir beaucoup d'embonpoint.

Nous allons faire connaître la nature de la qualité des viandes.

La CHAIR DE BŒUF est dense, compacte, pesante et difficile à digérer. Quand elle est grasse, elle devient plus sapide et plus soluble ; elle est très nourrissante et un peu tonique : aussi l'usage de cette viande échauffe et constipe. Les consommés que l'on prépare avec son suc pèsent sur l'estomac, qui les digère avec peine.

La CHAIR DE VACHE est moins estimée et moins tendre, plus difficile à digérer et moins nourrissante que celle de bœuf.

La CHAIR DE MOUTON est moins compacte que celle de bœuf; elle est plus tendre, presque aussi nourrissante, et d'une digestion plus aisée. Les moutons qui paissent dans les lieux secs, et qui se nourrissent de plantes odoriférantes, fournissent la viande la plus exquise.

La CHAIR DES BREBIS, quand elles ont passé trois ans, est molle, visqueuse et peu nourrissante.

La CHAIR D'AGNEAU ET DE CHEVREAU est tendre, délicate et d'une digestion très facile, pourvu que ces animaux aient au moins cinq ou six mois.

La CHAIR DE PORC est dure, compacte, indigeste, mais bien nourrissante, d'un fort bon goût, surtout celle de sanglier, qui passe pour moins indigeste.

La CHAIR DU COCHON DE LAIT est aussi très nourrissante, mais difficile à digérer pour les estomacs faibles.

La CHAIR DE LA CHÈVRE ET DU BOUC est dure, indigeste.

La CHAIR DE CERF est compacte, pesante, quand il est vieux. Mais ces viandes ne sont point d'usage sur nos tables, non parce qu'elles pourraient produire de la bile noire, mais parce qu'elles sont reconnues pour être très difficiles à digérer.

La CHAIR DE BICHE et la CHAIR DE DAGUET sont tendres, nourrissantes et faciles à digérer.

Le CHEVREUIL fournit une viande douée à peu près des mêmes qualités que celle du cerf.

La CHAIR DE LIÈVRE est dense, noire et pesante. Elle est généralement laxative; beaucoup de personnes ne peuvent en

manger sans avoir la diarrhée, malgré l'autorité d'Hippocrate [1]. Nous ne croyons pas non plus que la chair de lièvre soit diurétique. Elle est rangée parmi les viandes chaudes, c'est-à-dire celles qui conviennent aux tempéraments un peu ruinés, aux personnes qui font une grande dépense de forces physiques ou qui ne sont pas tenues à vivre dans la continence.

La CHAIR DU LEVRAUT est d'un bon goût, nourrissante et d'une digestion aisée.

La CHAIR DU LAPIN, surtout celle du lapereau, est blanche, tendre et très soluble dans le suc gastrique. Celle des lapins domestiques est plus grasse et plus tendre, mais n'a pas le fumet agréable de celle des lapins sauvages.

La CHAIR DES OISEAUX est en général plus tendre que celle des quadrupèdes.

La CHAIR DES VOLAILLES, surtout celle des poules, poulets, dindons, fournit un aliment très doux, très nourrissant; mais ces gallinacés, pour avoir toutes leurs qualités, doivent être élevés en liberté et bien nourris.

Quelle que soit la profusion avec laquelle la nature nous fournit les substances alimentaires, quoiqu'il y en ait beaucoup parmi elles qui n'exigent aucune préparation, cependant la plus grande partie gagne considérablement à être apprêtée. De là l'art de la cuisine, art que les Français ont porté peut-être à sa perfection, mais qui est peut-être aussi devenu le plus funeste à l'humanité, comme il arrive des meilleures choses, quand on sait moins en user qu'en abuser.

Dans le vrai, les aliments cuits et assaisonnés simplement satisfont le goût, sont plus aisés à dompter par les forces diges-

1. Hippocrate, *Œuvres complètes*, édition Littré, *de la Diète*, liv. II.

tives; l'extraction des sucs nourriciers qu'ils renferment est plus prompte et plus abondante. Mais les assaisonnements recherchés irritent l'appétit, font que l'on prend, par l'attrait du plaisir, plus d'aliments et de nourriture qu'il en faut, et de l'habitude en ce genre naissent plusieurs incommodités qui, mortelles quelquefois, sont toujours fâcheuses pour la santé. D'ailleurs l'obésité, qui est l'apanage des grands mangeurs, n'a pas toujours bonne grâce; souvent elle dégénère en une sorte de cachexie incommode et dégoûtante.

En Russie, en Égypte et en Chine, les individus les plus gros et les plus gras sont les plus considérés, parce que cette prestance, cette apparence de forces en imposent au peuple. C'est par une raison analogue qu'Hippocrate veut que les médecins aient une belle prestance, une taille majestueuse, et qu'ils paraissent doués d'une constitution forte, qui annonce une santé brillante.

On raconte que chaque année l'empereur de Maroc se faisait peser et se réjouissait beaucoup de l'embonpoint qu'il avait acquis, parce que les courtisans étaient obligés de fournir l'or qui lui servait de contre-poids; mais c'est aux dépens de ses jours que cet empereur accumulait des trésors, car un embonpoint considérable est très contraire à une vie longue. Les individus maigres sont ceux qu'on voit ordinairement vivre le plus longtemps.

Que la cuisine du sage soit donc simple comme toute sa conduite. L'École de Salerne donne ici un bon avis sur certaines préparations de viandes communes, et qui ne peut porter aucun préjudice à cette simplicité. Elle approuve le bouilli, blâme la friture, dit que l'âcre purge, que le rôti resserre, que la viande crue gonfle, et que la salée dessèche. C'est avec raison; voyons comment.

Le bouilli est une viande cuite dans l'eau. Les viandes que l'on prépare ainsi sont le bœuf, le veau, le cochon, le mou-

ton, la poule et quelques autres volailles. Or quel est l'effet du feu sur elles dans cette préparation? L'eau bouillante, c'est-à-dire l'eau chargée de la plus grande quantité de feu qu'elle en puisse contenir, s'insinue peu à peu dans les pores de la viande, en pénètre bientôt la substance, et, comme il ne peut exister deux corps ensemble dans un même lieu, l'eau et le feu désunissent à l'instant les éléments des fibres, les éloignent les uns des autres proportionnellement au mouvement dont ils sont agités; alors les sucs animaux quittent leurs vaisseaux, leurs cellules, et se répandent en abondance, soit à l'intérieur du morceau, soit au-dessus dans la masse de l'eau, où ils forment ce que nous appelons le *bouillon*.

Mais parlons du point de cuisson à saisir, du temps que l'on met à cuire les viandes, et de la manière de conduire l'ébullition. Cette cuisine est un vrai procédé de chimie qu'il faut savoir diriger. Plus les viandes sont dures et coriaces, plus elles doivent être de temps soumises à l'action de l'eau bouillante; mieux on veut faire l'extraction des sucs, mieux et plus lentement il faut mener le feu. D'ailleurs l'eau qui bout à gros bouillons produit, comme on sait, la plus grande évaporation; le feu chasse l'eau avec la dernière rapidité, et celle ci ne s'envole jamais impunément. C'est toujours aux dépens des sucs nourriciers de la viande en coction, qui s'en vont avec elle en abondance par la cheminée.

La cuisson de la viande dans l'eau ramollit donc le tissu des chairs, en dégage les parties gélatineuses et nourrissantes, les rend plus faciles à extraire, et donne conséquemment moins de travail aux organes de la digestion; le bouilli est donc une viande salutaire.

Il n'en est pas de même de la friture, au gré de l'École de Salerne.

La raison qu'on en peut donner, c'est que, dans cette préparation, les fibres des viandes exposées subitement à l'action brû-

lante de la friture se crispent, se froncent se raccornissent tout d'un coup. De là, la croûte qui se fait à l'extérieur du morceau, laquelle est d'autant plus épaisse qu'il est plus longtemps ainsi exposé à l'action du feu. Le feu agissant de l'extérieur à l'intérieur avec la plus grande vivacité, les sucs se dégagent, et se dissipent bientôt, s'ils sont quelques minutes soumis à la même action. C'est pour cela que les cuisiniers ne préparent à la friture que les viandes légères et déjà cuites, qu'ils les y exposent peu de temps, et qu'ils ont auparavant la précaution de les envelopper de pâte, ou de les saupoudrer de farine. Ils procurent par ce moyen, à l'instant de l'immersion de la viande dans la friture bouillante, cette croûte dont je viens de parler, qui sauve alors la surface du morceau, et fait un filtre à travers lequel le feu va dégager les sucs intérieurs.

La viande exposée nue à l'action de la friture, et par conséquent toute substance frite est donc nécessairement dure, privée de sucs, et difficile à digérer, à la manière des croûtes sèches.

Il en serait tout à fait de même du rôti, si on l'exposait subitement à l'action d'un brasier trop ardent, ou si on l'y laissait exposé plus longtemps qu'il ne convient. Mais cette préparation de la viande est regardée comme la plus saine, parce qu'on la suppose faite au mieux. Dans ce cas, le feu fait, petit à petit, à la surface du morceau, la même croûte à travers laquelle il s'insinue, et va dégager à l'intérieur les sucs animaux qui affluent alors d'autant plus abondamment que l'action du brasier est mieux dirigée. Le rôti cuit à point se digère bien. C'est pour cela que l'École de Salerne le regarde comme astringent ou constipant. Mais les viandes peu faites, telles que le veau, l'agneau, le cochon de lait, quelque bien rôties qu'elles soient, sont relâchantes, parce que leurs sucs n'étant point encore assez élaborés, assez animalisés, retiennent toujours quelques parties irritantes, dont l'École dit que *acria purgant.*

Les viandes crues ou mal cuites donnent des gaz à cause de l'air qu'elles renferment, et qui se développe dans le canal intestinal par le mouvement digestif.

Les chairs salées dessèchent, parce qu'ayant été conservées dans la saumure, leurs fibres sont tassées, arides et irritantes. Elles épuisent le corps de sucs et arrêtent l'action vitale des surfaces digestives. Les marins, qui sont obligés de s'en nourrir, et les peuples du Nord, qui en font une grande consommation, sont sujets au scorbut, qui n'est autre chose qu'une dissolution du sang.

Mais il ne faut tenir qu'un compte restreint de la proscription que l'École de Salerne prononce contre le lait, un des rares aliments *naturels* de l'homme. Tout estomac qui ne digère pas le lait est un estomac malade. Le lait est un thermomètre pour apprécier l'état des voies digestives.

Page 92. — Aliments nuisibles.

On ne peut accepter sans conteste cette nomenclature d'aliments nuisibles donnée par l'Ecole de Salerne.

Premièrement, il n'est aucun aliment qui fasse spécialement de la bile noire, si ce n'est celui qu'on ne digère pas tout-à-fait, et dont les restes séjournent longtemps dans les premières voies.

En second lieu, l'expérience prouve que les aliments détaillés dans l'aphorisme sont tempérants, agréables, pleins de jus, et même échauffants. Ils sont donc dans certains cas préférables les uns aux autres. A la bonne heure qu'on les interdise dans les cas de maladie, parce qu'en effet ils feraient mal; mais en santé, *omnia sana*, tout est sain.

Rien ne justifie l'acte d'accusation portée contre les poires, ce fruit délicieux, ce fruit français par excellence et dont la France fait une exportation qui devient de plus en plus considérable, pour les poires d'hiver notamment. Dans les pays aimés du soleil, où croissent l'ananas, le coco, la banane, l'orange et autres fruits parfumés dont je suis loin de médire, une poire de France, un de nos beaux doyennés d'hiver, est un fruit très apprécié ; à New-York, une poire de France coûte un dollar.

Quant à la pomme, c'est assurément un des fruits les plus sains qui aient été donnés à l'homme ; une *reinette*, ou une *calville* mûre à point peut soutenir la comparaison avec les fruits les plus exquis.

Page 94. — CONDIMENTS.

Le sel est l'assaisonnement le plus employé et le plus utile. Il est très répandu sur le globe terrestre. On le retire de l'eau de la mer, de certaines fontaines ou des entrailles de la terre, où l'on trouve des masses énormes de sel gemme.

L'usage du sel est si nécessaire à la vie, que les meilleurs mets sans sel sont insipides et fades. Il paraît que la nature l'a destiné à l'usage de l'homme, car il n'est aucun peuple qui n'en mêle aux aliments. Cet assaisonnement est si recherché dans les pays où l'on en manque, que, dans l'intérieur de l'Afrique, on a longtemps donné deux esclaves pour une poignée de sel [1].

Dans la bouche, le sel active la sécrétion et l'excrétion de la salive, en irritant le palais, le gosier et toutes les glandes qui se trouvent dans cette cavité ; parvenu dans l'estomac, il augmente la sécrétion du suc gastrique ; il aide à la dissolution et à la digestion des aliments. Nous ignorons s'il a la propriété

1. La Harpe, *Abrégé de l'Histoire générale des Voyages*. Paris, 1780-1801.

d'affaiblir la vue. Quant à celle de diminuer la sécrétion de la liqueur spermatique, nous croyons cette accusation gratuite.

Autant l'usage modéré du sel est agréable et utile, autant son abus est dangereux et malfaisant. Pris en excès, le sel produit la soif, la sécheresse, l'acrimonie du sang et des humeurs : d'où les éruptions cutanées, les démangeaisons, le scorbut, etc. Personne n'ignore que c'est au trop grand usage des viandes salées que sont dus les ravages produits par les affections scorbutiques sur les matelots, dans les voyages de long cours.

Le sel mêlé en grande quantité aux viandes que l'on veut conserver en empêche la putréfaction, tandis qu'il l'accélère lorsqu'il ne leur est uni qu'en petite quantité.

D'après Arnauld de Villeneuve, le sel et le vin assaisonnent la cuisine des riches et des nobles ; le poivre et l'ail sont les condiments des campagnards.

Page 94. — Assaisonnements.

Les substances énoncées par le poëme salernitain entrent effectivement dans la composition de la plupart des sauces ; mais elles ne sont pas les seules.

Les anciens patriarches ne connaissaient pas l'art de la cuisine; ils ne se nourrissaient guère que de fruits, de laitage et de viande fournis par les animaux dont ils étaient les gardiens, ou du produit de leur chasse. La science ou la composition des sauces était à peu près ignorée par eux. Les modernes ne sauraient guère se passer de ces assaisonnements, plus ou moins liquides, pour ranimer leurs estomacs blasés.

Les sauces relèvent merveilleusement un grand nombre de comestibles, excitent l'appétit et aident à la digestion ; sans les sauces, le genre de vie serait plus simple et plus salutaire.

C'est un commun proverbe qu'il ne faut point disputer des goûts. Chacun a le sien. Les uns aiment le doux, les autres le

salé, et rien n'est en effet plus raisonnable que la liberté qu'on laisse sur les assaisonnements dont on peut être le maître, comme le sel, les épices, la moutarde, le vinaigre, etc.

Mais il faut, les choses étant ainsi établies, se tenir à cet égard dans les bornes de la tempérance, et fuir les ragoûts salés, épicés ou trop assaisonnés.

Le PERSIL, *petroselinum*, est un des assaisonnements les plus communs ; il a un goût fort et âcre et un parfum qui lui est propre ; sa saveur et son odeur rendent plus piquants les mets auxquels on l'ajoute ; il a une vertu légèrement stimulante et propre à faciliter la digestion.

Arnauld de Villeneuve dit que les feuilles de persil broyées avec du verjus ou du vin blanc font une excellente sauce pour les viandes grillées.

Le persil a été accusé mal à propos de produire le mal caduc et l'ophtalmie.

Les lièvres et les lapins aiment beaucoup le persil, tandis qu'il est un poison dangereux pour les poules, les perroquets et quelques autres oiseaux.

Le CERFEUIL, *scandix cerefolium*, est une plante indigène qui a une odeur et une saveur âcres. Le cerfeuil, qu'on emploie de même pour assaisonnement, est chaud, diurétique ; son usage excite souvent la toux et ne convient pas dans les affections de poitrine, surtout dans l'hémoptisie.

L'ESTRAGON, *draconculus*, est originaire de Sibérie. On le cultive dans les jardins potagers. Cette plante a une odeur forte et aromatique, une saveur âcre ; elle est chaude, excitante.

On l'emploie le plus souvent en salade : on la mêle à la

laitue et aux autres végétaux fades et aqueux. On s'en sert également dans différents ragoûts, comme assaisonnement. Il aide à la digestion, jouissant d'une vertu tonique.

Le CRESSON, *nasturtium*. Cette plante, dont il existe plusieurs variétés, croît dans les lieux aquatiques, au bord des ruisseaux dont l'eau est claire et limpide. Le cresson de fontaine est âcre, un peu amer, aromatique et chaud : il jouit d'une propriété stimulante, stomachique ; c'est un des antiscorbutiques les plus puissants. L'usage du cresson convient à ceux qui digèrent mal.

Le CRESSON ALÉNOIS OU NASITOR, *lepidium sativum*, dont on ignore l'origine, a été découvert dans des îles du détroit de Magellan. On le cultive dans nos jardins, et on l'emploie en salade, comme le cresson et l'estragon, dont il a les propriétés.

Les CAPRES sont les boutons d'un arbrisseau sarmenteux, nommé câprier, *caparis spinosa*, qui croît dans les pays chauds, l'Asie, l'Afrique et l'Europe méridionales, en Italie, en Espagne et en France, surtout à Toulon, où on le nomme *tapèrier*. On confit les câpres dans le vinaigre. Les plus petites et les plus vertes sont les meilleures ; on les emploie comme assaisonnement et pour stimuler l'appétit.

Les CORNICHONS se préparent de la même manière et sont employés dans le même but.

La POMME D'AMOUR OU TOMATE, *solanum lycopersicum*, est originaire de l'Amérique méridionale et ne vient que dans les pays chauds. Le fruit est une grosse baie ronde, profondé-

ment cannelée, rouge, molle dans sa maturité, et remplie d'un suc acide agréable. Il se fait une grande consommation de ces fruits, frais ou confits, dans l'Europe méridionale. On met un peu de son suc acidule dans les sauces pour en relever la fadeur.

Le SUCRE, *saccharum*, est une substance abondamment répandue dans les végétaux. L'érable, le bouleau, la châtaigne, les tiges de maïs, les racines de chiendent, de carotte, de navet, de panais, de patates, le raisin, la figue, la datte, etc., en contiennent; mais c'est la canne à sucre qui le fournit le plus abondamment et de meilleure qualité.

La *canne à sucre* est une espèce de roseau qui croît spontanément dans les Indes orientales et en Amérique. Les Chinois la donnèrent aux Arabes vers la fin du XIIIe siècle. De l'Arabie, elle passa en Egypte et dans l'Ethiopie; les Portugais la portèrent à l'île de Madère; et de là enfin à l'île Saint-Thomas, en 1520.

Les Anciens avaient connu la canne à sucre. Lucrèce disait, en parlant des Indiens :

Quique bibunt tenerâ dulces ab arundine succos.

Qui des tendres roseaux boivent le suc mielleux.

On a imprimé partout que ce fut en 1471 qu'un Vénitien trouva le secret de préparer le sucre en pains, et que l'on ne faisait avant que de la cassonade grossière. Cependant il est question du sucre blanc dans une ordonnance du roi Jean, de l'année 1355.

Le sucre est un des végétaux les plus précieux; on l'emploie comme aliment et comme assaisonnement.

Quelques personnes croient que le sucre est échauffant et se

gardent le plus possible d'en manger. C'est une erreur. L'usage de cette substance végétale est dépourvu de tout danger. Cet aliment, des plus agréables, est très nourrissant. S'il ne laisse aucun résidu dans le canal intestinal, ce n'est point par une propriété échauffante ou irritante, c'est parce qu'aucune des molécules qui le composent n'est perdu, qu'elles servent toutes à la nutrition et sont complètement absorbées par les vaisseaux lympathiques du canal intestinal. D'où il résulte que le sucre ne constipe pas, mais qu'il forme un chyle très-abondant.

Les nègres, qui se nourrissent, dans les sucreries, du *vesou* ou du suc de sucre, deviennent bientôt gras et replets. Le duc de Beaufort devint très vieux en mangeant plus d'une livre de sucre tous les jours. Costerus, jurisconsulte célèbre, vécut 90 ans et ne se nourrissait presque que de sucre.

Un homme qui a fait la campagne de Russie a assuré avoir dû en partie la conservation de ses jours à un pain de sucre qu'il avait emporté de Moscou et dont il mangeait lorsqu'il manquait de nourriture, pendant la longue et pénible route qui devait le conduire à Vilna.

Sans doute le vin, les liqueurs spiritueuses, les aromates auxquels on mêle le sucre portent le feu dans toutes les parties de notre organisme; mais ce phénomène dépend uniquement de la nature éminemment calorifique de ces substances, et non de leur mélange avec la matière sucrée; celle-ci n'y joue au contraire d'autre rôle que de modérer la violence de leurs effets.

Le sucre fournit aux vieillards, aux enfants, aux personnes délicates, une nourriture excellente et très facile à digérer. Le sucre convient surtout aux tempéraments faibles; il favorise chez eux la digestion des substances alimentaires, du chocolat, du laitage, des fraises et des autres fruits.

Le sucre est contraire aux bilieux, aux individus d'une constitution sèche, aux hypocondriaques, aux rachitiques.

On dit que son usage excessif noircit et carie les dents. J'en doute.

Terminons cette réhabilitation du sucre par le mot d'un docteur célèbre.

Une dame demandait à Récamier si véritablement cette substance était aussi malfaisante qu'on voulait bien le dire.

— Le sucre! s'écria l'habile médecin; en manger beaucoup fait du mal à la bourse, mais au corps, jamais.

Ce végétal est un médicament précieux, comme adoucissant, calmant, expectorant; il convient dans une foule de maladies.

Page 95. — SAVEURS CHAUDES, TEMPÉRÉES, FROIDES.

Toutes les épices sont plus ou moins chaudes et irritantes. particulièrement les substances aromatiques dont on se sert à cet usage, comme poivre, muscade, cannelle, girofle.

Tout ce qui est salé, épicé ou amer, a une vertu chaude, capable d'enflammer, comme le dit l'École de Salerne; il faut n'en employer qu'une petite quantité en assaisonnement.

Les acides sont tous rafraîchissants, ou au moins ceux qu'on emploie dans l'usage économique.

Tous les corps huileux et les corps doux sont adoucissants, tempérants et relâchants.

Il n'y a donc rien que de vrai dans les propositions de l'Ecole de Salerne.

Revenons aux épices. Ces assaisonnements exotiques croissent tous dans des pays très chauds.

Par leurs effets stimulants et irritants, ils augmentent la chaleur du corps, la circulation du sang et des humeurs. Les épices prises en petite quantité sont assez salutaires, en aidant à la digestion chez les sujets qui ont l'estomac faible; elles sont contraires aux sanguins, aux pléthoriques, aux bilieux, aux jeunes gens, aux individus nerveux et irritables, à ceux qui ont la poitrine délicate. Il est certain que toutes les substances épicées

ont été, en général, plus malfaisantes que salutaires. En effet, ces sucs aromatiques picotent les fibres, échauffent, enflamment les intestins. L'incendie se propage et gagne bientôt toutes les parties du corps : une soif dévorante brûle et dessèche l'intérieur; l'effervescence du sang en accroît le mouvement; et le feu, qui se met dans toutes les humeurs, engendre des fièvres ardentes et diverses maladies inflammatoires. Est-il donc nécessaire d'aller chercher si loin des poisons dangereux, quoique agréables ?

Page 96. — PAIN.

La plus belle invention de l'homme et la plus utile est l'art de faire le pain. Deux substances insipides, la farine et l'eau, mêlées ensemble, forment un mets des plus savoureux, par une véritable action chimique.

Hommes voluptueux et sybarites, qui ne trouvez jamais assez beau le pain qu'on vous sert sur vos tables, avez-vous jamais pensé à ce qu'il en coûte de travaux et de peines pour vous fournir ce pain blanc et savoureux, que souvent même vous dédaignez? Voyez les embarras où se trouvait Robinson dans son île.

« Quand mon grain était en herbe, ou en épi, ou en nature, de combien de choses n'avais-je pas besoin : pour le fermer d'enclos, en écarter les bêtes et les oiseaux ; le sécher, le faucher, le voiturer, le battre, le vanner et le serrer! Après cela, il me fallait un moulin pour le moudre, un tamis pour passer la farine, un levain pour faire fermenter et un four pour cuire mon pain. Voilà bien des instruments d'un côté, et de l'autre bien des ouvrages différents. »

C'est avec la farine de froment qu'on fait le meilleur pain et le plus nourrissant, parce que, de toutes les céréales, c'est elle qui contient le plus de gluten.

Le pain de froment fournit à l'homme le plus soluble de tous les aliments et celui dont il se dégoûte le moins, si l'on a soin, dans sa confection, de suivre les sages conseils de l'École de Salerne.

En malaxant avec les mains cette farine dans l'eau chaude, on obtient son gluten, qui est insoluble dans l'eau. Si l'on ajoute, à la farine des autres graminées, cette substance glutineuse, on obtient un pain mieux levé, plus léger et surtout plus nourrissant que celui de cette même farine sans le mélange du gluten. Celui-ci fait donc subir à la farine de froment un mode particulier de fermentation qui en fait un pain supérieur à celui qui est composé avec la farine des autres graminées.

Le choix des grains et de la farine est une condition essentielle pour faire de bon pain, du pain qui nourrisse. Le bon froment est net, sec, jaunâtre, pesant. Les vieux grains, les grains ergotés ne donnent point une bonne farine; le pain qui en résulte est pauvre, maigre, charge l'estomac, sans donner une dose suffisante de matière nutritive. Le blé nouveau, au contraire, le blé d'une année, qui a eu le temps de se dépouiller de son humidité surabondante, est plein de substance amylacée qui nourrit; sa farine porte une odeur suave et délicieuse; le pain qui en provient, s'il est levé et cuit à propos, est savoureux, et selon le terme consacré, *amoureux*.

Faut-il saler le pain ou non? Cela dépend des goûts et ne rend cet aliment ni plus ni moins salubre.

Le pain doit être cuit au four et non pas sur un fourneau, ce qui en ferait une pâtisserie pesante.

Le meilleur pain est celui qui est cuit de la veille. On en mange beaucoup plus que du pain rassis. Le pain chaud gonfle l'estomac et donne des vents.

Quant à l'assertion de l'École de Salerne, qu'il faut préférer la mie de pain à sa croûte, et que celle-ci engendre de la bile noire, je la crois fausse; la croûte est plus savoureuse.

Néanmoins on peut dire que la croûte étant beaucoup plus sèche que la mie exige pour se dissoudre une plus grande quantité de suc digestif, et que ce suc manque souvent à certains estomacs : d'où il suit qu'elle peut incommoder au moins ceux-là, et passer difficilement.

Le pain de froment se dessèche plutôt que de moisir, tandis que celui des autres céréales est fort sujet à la moisissure. Le pain moisi est désagréable et un peu malfaisant.

On fait avec la farine de blé diverses préparations alimentaires : comme vermicelle, macaroni, gruau, *tallarini*, semoule, etc. En général, ces pâtes et ces bouillies sont indigestes quoi qu'en pensent les Napolitains et les Espagnols, qui font grand usage de farines non fermentées, et ne conviennent qu'aux estomacs forts et aux hommes très robustes. Tels étaient les anciens Romains, qui usaient habituellement de la bouillie.

Le *pain azyme* ou sans levain, et par conséquent non fermenté, est pesant et indigeste.

Le pain *azyme,* dit *pain à chanter,* a toutes les propriétés du pain sans levain.

Les *pains de seigle* et *d'avoine* sont moins nourrissants et d'une digestion moins aisée que celui de froment; mais ils sont rafraîchissants et conviennent aux personnes échauffées, habituellement constipées, ou qui ont trop d'embonpoint.

Le *pain de blé noir* ou *sarrasin,* qui a été apporté d'Asie au XVIe siècle, a les propriétés du pain de seigle; mais il est moins nourrissant.

Le *pain de maïs* ou *blé de Turquie, blé d'Inde, blé d'Espagne,* est lourd, pesant et indigeste. Cette plante a été apportée d'Amérique au XVIe siècle; ses épis femelles ont communément, terme moyen, douze rangées de 36 grains, ce qui, à deux épis par pied, donne un produit énorme de 784 pour un; sa farine ne

peut point fermenter assez pour donner un pain léger; mais elle est très nourrissante employée en bouillie, surtout avec du lait; en la mêlant avec la farine de froment, on en fait un pain excellent un peu sucré.

Le *pain de riz* est léger, rafraîchissant, surtout si l'on mêle la farine de ce précieux végétal avec celle du froment.

Le *pain d'épice*, dont les anciens faisaient un grand usage, est fait, comme l'on sait, avec la farine de seigle, pétrie avec le miel jaune ou tel qu'il découle des gâteaux de miel ou de cire, bien pressés. Ce pain est lourd et indigeste.

Le pain de *pommes de terre*, *de pois*, *de fèves*, *de vesces* est difficile à apprêter et indigeste. Cependant la farine de fèves de marais se combine très bien avec celle de froment pour faire du pain; toute seule même, elle fermente et lève assez bien, et fait un pain préférable à celui d'orge, de maïs, et à celui de riz dont les habitants de l'Indoustan se nourrissent presque exclusivement. On fait un pain frais et salutaire, en mêlant de la farine de seigle ou de pommes de terre, en certaine proportion, avec celle de froment; mais le pain de fécule de pommes de terre seule est compact et pesant, parce qu'elle ne contient pas de gluten.

On fait, avec toutes sortes de farines autres que le froment, des gâteaux qui, bien cuits, valent mieux que le mauvais pain et sont presque aussi salutaires que le bon.

La POMME DE TERRE, originaire du Pérou, a été apportée de l'Amérique en Europe. Les premières pommes de terre furent importées de Santa-Fé, en Irlande, en 1545, par un marchand d'esclaves, nommé John Hawkins; mais elles furent à peine connues avant le temps où l'amiral Drake les fit cultiver, d'abord en Virginie, puis en Angleterre, dans l'année 1584.

Ces tubercules sont très solubles et d'une digestion aisée; ils constituent un excellent aliment, tant pour les animaux que pour

l'homme. Leur découverte précieuse, et la quantité immense qu'on en recueille, car elles réussissent partout, mettent les Européens désormais à l'abri de la famine.

Le SAGOU, *sagusium*, est une substance farineuse qu'on retire de la moelle de plusieurs espèces de palmiers qu'on trouve aux îles Moluques et en Australie. On l'apporte en grains qui ressemblent à l'orge mondé. On en prépare des crèmes en la faisant bouillir dans l'eau.

Ce farineux est très nourrissant et facile à digérer ; on le donne aux personnes épuisées ou qui sont consumées par la fièvre hectique.

Le SALEP est fourni par la racine de l'*orchis morio*, qui croît en Perse, en Turquie et ailleurs. Cette farine a les mêmes qualités et les mêmes vertus que le sagou, et se prépare de la même manière.

Faisons usage de notre bon pain de froment ou de seigle, si nous craignons de prendre trop d'embonpoint.

« Croyez-moi, mon cher oncle, disait la nièce de don Quichotte : il n'y a pas de meilleur pain que celui de froment. »

Page 97. — PAIN TREMPÉ DE VIN.

La *soupe au vin*, dite au *perroquet*, n'est autre que du pain trempé dans le vin. Les enfants aiment assez cette soupe.

Si l'on en use à la fin du repas, elle ne peut être malfaisante ; prise à jeun ou en commençant le repas, elle présente les

inconvénients que nous avons signalés pour le vin pur, bu avant le dîner ou sur la soupe, c'est-à-dire d'échauffer, et de stimuler les organes digestifs.

La soupe au vin peut, à la vérité, par sa vertu tonique, nettoyer, fortifier les gencives, et par là blanchir les dents ; mais c'est lui faire trop d'honneur que de lui attribuer la propriété d'éclaircir la vue et d'aiguiser l'esprit.

La soupe ordinaire, dont l'eau est la base, et qui est chargée de principes gras et nourrissants qu'elle tire des substances animales ou végétales que l'on y met bouillir, est bien loin d'occasionner l'amaigrissement ; car étant un excellent aliment, très nourrissant et d'une digestion fort aisée, elle est propre à engraisser; sous ce rapport, il est vrai qu'elle remplit et rassasie. C'est donc commettre une grande hérésie *hygiénique* que de dire que la soupe est un poison lent. Si cela était, nos soldats seraient bien à plaindre, et pourquoi les paysans de nos campagnes seraient-ils si contents d'en avoir toutes les fois qu'ils en ont besoin.

On raconte qu'à son lit de mort, Careme gémissait sur l'erreur qu'avait commise M. de Cussy en proscrivant le potage. « Il y a, disait le cuisinier de M. le prince de Talleyrand, il y a dans le potage tout un monde pour la santé et la gastronomie. Je ne puis comprendre un dîner sans quelques cuillerées de bon potage. Je soutiens que le potage est le bien-aimé de l'estomac. »

L'École de Salerne eût sans doute changé d'avis si elle avait eu les cinq cents potages de Careme.

Page 97. — CHAIRS DIVERSES.

L'École de Salerne semble donner la préférence au cochon sur le mouton, si l'on a soin de joindre l'usage du vin à l'emploi du premier : mais cela n'établit pas une grande différence, et sous bien d'autres rapports, le cochon ne vaut jamais le mouton.

La CHAIR DE MOUTON est succulente, nourrissante, aphrodisiaque; c'est une viande de goût, et d'une coction généralement facile.

La CHAIR DE COCHON, dure et compacte, requiert l'usage du vin; elle est plus difficile à digérer que la chair de brebis.

Sennert et Levacher assurent que les préparations de cochon font mal aux oreilles. Je ne conçois point quel rapport il peut y avoir entre la chair de porc et une otalgie; mais, en fait de découvertes, il ne faut jurer de rien.

La CHAIR DE SANGLIER, *aper*, est d'une saveur plus exquise et plus facile à digérer que celle du cochon. Les petits sangliers marcassins et les sangliers d'un an sont un gibier fin et délicat. La chair des vieux sangliers est dure, pesante; on n'en mange que la *hure*.

Le COCHON, PORC, POURCEAU, *sus scropha*, est le sanglier rendu domestique.

Les cochons se plaisent et réussissent partout, excepté dans les contrées froides. Leur accroissement dure quatre ou cinq ans. La durée de leur vie est de quinze à vingt ans; mais on ne les laisse pas vivre aussi longtemps.

Le cochon est sale parce qu'on ne le tient pas propre, glouton et lascif parce qu'on le gorge de nourriture, paresseux parce qu'on ne lui fait rien faire, laid parce qu'on le défigure en l'engraissant. Mais un cochon bien élevé est aussi propre que tout autre animal; il est de plus très affectueux et très intelligent.

J'ai connu une dame qui en avait nourri un au biberon et qui avait peine à se débarrasser de lui, tant il l'accablait de caresses.

En 1810 ou 1811, on vit paraître à la Guadeloupe un cochon savant qui était habillé en marquis, avait un jabot et des manchettes, et qui jouait aux dominos, disait l'heure comme le

célèbre Munito et désignait la plus jolie personne de la société aussi facilement que s'il avait déterré une truffe.

En 1816, à Montayran (Drôme), et en 1832, dans une ferme de Mont-Saint-Jean (Mayenne), deux cochons devinrent chauves de douleur et de saisissement pour avoir vu assassiner sous leurs yeux les personnes qui leur donnaient des soins.

Et quand on refuserait de s'incliner devant ces récits, quel est le penseur qui ne tombera pas à genoux, quand je l'aurai forcé de se souvenir que, sans le cochon, nous n'aurions pas de truffe ?

Les anciens avaient coutume de dire qu'on ne peut juger un homme que quand il est mort. Montaigne, après eux, a dit là-dessus des choses charmantes : à quelle hauteur ces grands philosophes ne se seraient-ils pas élevés s'ils avaient su tourner le vol de leur génie vers ces régions sublimes où la mort élève le cochon ! C'est celui-là qu'on ne peut juger équitablement qu'après sa mort ! C'est pour celui-là que le trépas est une apothéose !

Le cochon offre, surtout à la campagne, des ressources multipliées.

Le cochon est le seul des animaux dont on emploie toutes les parties pour l'usage de la vie. Grimod de la Reynière l'appelait un animal encyclopédique. Le sang, la graisse, les boyaux fournissent chacun un aliment particulier. Le boudin, les saucisses, les andouilles, etc., sont des mets de goût, que l'on aime, et qui font rarement mal. Il faut être faiblement constitué, ou bien avoir une répugnance naturelle à user de ces aliments, pour qu'ils soient préjudiciables à la santé. Il est vrai pourtant que cela arrive quelquefois.

Chaque Parisien consomme, en moyenne, 56 grammes, par jour, de viande de porc, débités par 450 charcutiers.

Il n'y a pas d'animal qui donne autant de profit au débitant. Ainsi un porc de 91 k. 500 produit 15 k. de lard gras, 15 k. 500 de lard maigre, 17 k. de viande fraîche, 14 k. 500

d'autre viande, 9 k. de jambon désossé, 5 k. de jambonneau, 6 k. 500 de petit salé, 7 k. de graisse, 2 k. de déchet et 13 k. d'abats et issues.

Henri VIII, roi d'Angleterre, à qui l'histoire accorde si peu de vertus, avait du moins de la reconnaissance : il éleva un cuisinier au rang de baronnet, pour lui avoir servi un marcassin cuit à point.

La CHAIR DE VEAU est généralement tendre et nourrissante ; on doit ajouter qu'elle est rafraîchissante et d'une digestion facile. Si elle est nourrissante, elle ne l'est pas autant que la chair de bœuf, de mouton et de beaucoup d'autres animaux, des gallinacés, du gibier, des oiseaux de chasse, etc.

L'École de Salerne dit ici peut-être tout ce qu'il y a à dire sur le veau. Cette viande contient une abondante quantité de sucs gélatineux et nourriciers. Elle sert dans les cuisines à faire la plupart des sauces les plus nourrissantes. Cependant les fibres de cette chair n'en sont pas pour cela exemptes de tout reproche, ni moins rebelles à l'action de certains estomacs. Plusieurs personnes sont purgées par le veau, ce qui prouve une mauvaise digestion de cet aliment.

Il sert souvent en médecine, et il entre pour beaucoup dans la préparation et la composition de certains remèdes. L'eau de veau relâche les fibres trop tendues, calme les nerfs irrités, apaise les spasmes de l'estomac, et provoque les urines.

Page 98. — VISCÈRES DES ANIMAUX.

Les viscères des animaux, à moins qu'ils ne soient jeunes, sont d'un tissu serré, compact et dur, qui en fait pour la plupart des mets de difficile digestion.

Le cœur, les reins, le foie, les intestins exigent une bonne cuisson pour être digestibles. Or, tout mets qui passe avec diffi-

culté, cause des pesanteurs et rend triste ; mais cette explication est un peu forcée et ne vaut pas grand'chose.

Personne ne croira sans doute aujourd'hui que le cœur du porc ait la vertu de rendre triste, ni que la rate de cet animal guérisse les maux de rate.

La *langue*, quand elle est bien cuite, est tendre et d'une digestion facile.

Les *poumons* se digèrent aisément.

La *cervelle* de certains animaux est légère, tout en étant très-nourrissante : la cuisson en fait une espèce de bouillie facile à digérer. La cervelle de la poule ne peut avoir aucune prééminence sur celle des autres gallinacés.

Le *foie* des quadrupèdes est généralement un triste manger.

Le foie de cochon et celui de veau valent mieux que celui de bœuf et celui de mouton. Les foies du lièvre et du lapin ont une saveur particulière.

Les foies de volailles sont préférables à ceux des autres animaux : les meilleurs sont ceux des volailles grasses; mais les foies de canard d'abord et ensuite les foies d'oie sont plus délicats. Aussi sont-ils fort recherchés par les gastronomes.

On les rend si volumineux par certains procédés qu'ils pèsent jusqu'à 2 kilog. [1].

Il paraît que chez les Romains on savait déjà faire les pâtés de foie gras. Pline en parle.

> *Aspice quam tremulat magno jecur ansere majus,*
> *Miratus dices ; hoc rogo crevit ubi?*
> D'où sort donc cet énorme foie,
> Beaucoup plus gros qu'une grosse oie?

dit Martial [2].

1. Voy. p. 406.
2. Martial, liv. XIII, Epig. 58.

Horace [1] raconte que l'on engraissait le foie de l'oie avec de la pâtée au lait et des figues.

On raconte qu'une reine de France dépensa 1,500 livres pour engraisser trois oies dont elle voulait rendre le foie plus délicat.

Aujourd'hui, il n'est pas besoin de dépenser pareille somme pour avoir un pâté de foie gras ; ce mets entre chaque hiver, dans la consommation de Paris, pour une somme de 2,000,000 de francs.

La plupart de ces pâtés viennent de Bergerac, d'Agen, de Périgueux, de Bordeaux, de Strasbourg, etc. ; les autres sont faits à Paris.

C'est un Normand, nommé Close, maître d'hôtel du maréchal de Contades, gouverneur de Strasbourg, qui, en l'année 1780, inventa le pâté de foie gras ou plutôt le réinventa, en rêvant aux moyens de satisfaire la gourmandise de son maître.

Quelque temps après, le maréchal de Contades fut remplacé par le maréchal de Stinville, et le maître d'hôtel Close continua à servir des pâtés de foie gras sur la table de son nouveau maître.

Mais le maréchal de Stinville, plus goulu que gourmand, ne fit aucune attention à ce mets, dont il se bourrait consciencieusement sans s'inquiéter ni de sa nature ni de sa provenance.

Le pauvre Close, qui s'attendait à des félicitations pour le moins, fut tellement blessé de cette indifférence qu'il abandonna la maison du maréchal, où il s'était d'ailleurs un peu enrichi, pour aller s'installer rue de la Mésange. Là, il ouvrit un débit de pâtés de foie gras, le premier qu'il y ait eu en France. Ce commerce prospéra, et Close compléta sa fortune. Qu'on dise après cela que tous les inventeurs meurent de faim !...

Quelques années plus tard, en 1792, un pâtissier de Bordeaux nommé Doyen perfectionna le pâté de foie gras en y ajoutant

1. Horace, livr. II, sat. 8 :

Pinguibus et ficis pastuum jecur anseris albi.

des truffes. Close n'avait point songé à cela. — Quel pâtissier ! s'écria-t-il. Et il mourut de chagrin

Pour le Parisien, si fort amateur du pâté truffé, comme pour tous les gastronomes en général, la reine des terrines est, sans conteste, celle qu'on appelle si improprement la *terrine de Nérac.*

En effet, la véritable terrine de Nérac se confectionne à Agen, où elle fait depuis un demi-siècle la légitime renommée de M. Baron, maître du plus important hôtel de cette ville et du Midi.

La terrine d'Agen a toujours triomphé de toutes les concurrences et lassé toutes les contrefaçons. C'est peut-être le seul mets en renom qui ne porte sur son enveloppe de faïence, d'une irréprochable blancheur, ni réclame ni illustrations, pas même le nom ou l'adresse du fabricant qui a tenu à justifier et qui, en effet, justifie si bien la vérité du proverbe : « A bon vin, point d'enseigne. »

La *rate*, étant spongieuse et tendre, est d'une digestion assez facile et peut passer pour saine et lœtifiante, dit-on. Passablement saine, à la bonne heure ; mais, pour lœtifiante, je l'en défie. Les anciens, très crédules, mettaient le siège du rire et de la joie dans l'organe de la rate ; c'est évidemment ce qui a valu à ce viscère l'honneur, que lui a fait l'Ecole de Salerne, de le croire propre à donner de la joie.

Quant aux *rognons*, qui sont les reins et les testicules des animaux, il est certain que chez presque tous les animaux ils sont durs et coriaces, comme la substance du cœur, et que les rognons des agneaux et des chevreaux sont tendres et d'une digestion aisée.

Les *intestins* du cochon fournissent d'excellentes saucisses ; les andouilles sont un morceau très délicat, et fort recherché par les gourmets [1].

Ceux de veau sont fort bons et fort tendres.

Ceux de mouton valent moins, quoique faciles à digérer.

Ceux de bœuf, dont on mange beaucoup dans les pays du Nord, sont appétissants, mais durs et d'une digestion moins aisée.

Page 100. — VOLATILES SAINS.

La chair des oiseaux est tendre et d'une digestion facile, mais moins nourrissante que celle des quadrupèdes domestiques. On préfère la chair des oiseaux qui se nourrissent de graines ou de baies végétales, à celle des oiseaux qui vivent d'insectes ou de poissons.

Les oiseaux qui reçoivent une nourriture abondante dans les basses-cours sont plus gras, plus tendres que ceux des champs.

La chair de POULE, et celle du POULET, quand ils n'ont pas un an, contiennent beaucoup de gélatine et fatiguent si peu les organes digestifs, qu'on les ordonne aux convalescents.

Le coq domestique est le roi de la basse-cour. Originaire de l'Asie, il a bien les mœurs et les allures d'un monarque oriental. Son plumage est d'une grande richesse, sa démarche altière, son maintien orgueilleux, son chant sonore et retentissant. Il lui faut, comme aux sultans, tout un sérail, sur lequel il règne à la fois par l'amour et la brutalité. Ses compagnes sont tour à tour l'objet de sa plus vive sollicitude et les victimes de ses

1. Voyez p. 393.

caprices cruels. Au poulailler, comme à Byzance, le coussin moelleux du harem touche aux abîmes du Bosphore.

La jalousie, la force et le courage des coqs ont inspiré à l'homme l'idée de faire battre en champ clos ces gladiateurs emplumés; et, comme si ces luttes inutiles n'étaient déjà pas assez barbares, il a eu la sauvagerie d'attacher à l'éperon corné des combattants des lames d'acier coupantes et pointues, capables d'ouvrir les cervelles et de faire couler le sang. Ces duels de coqs, très populaires en Angleterre, servent, comme les courses de chevaux, de prétexte à des paris souvent très considérables.

Autant le coq est fier, vaniteux, arrogant, autant la poule est douce et résignée. Sa vie tout entière est prise par les soins et les devoirs que lui impose son extraordinaire fécondité. Aussi, tandis que le coq se distingue surtout par son élégance extérieure, la poule ne se fait-elle remarquer, au contraire, que par son extrême simplicité. Tous les instincts, tournés vers l'orgueil chez le coq, sont transformés chez la poule en instincts maternels. Chaque jour, durant la belle saison, elle pond régulièrement un œuf, rarement deux. Avec quelle tendresse elle les couve! avec quelle infatigable vigilance elle élève ses poussins!... Timide et craintive ordinairement, elle est héroïque lorsqu'elle défend ses petits; et souvent alors son audace et son courage mettent en fuite l'oiseau de proie ravisseur.

La poule couve pendant vingt et jours. Elle quitte très-peu ses œufs, qui durant toute l'incubation sont maintenus à 40° centigrades environ. (Dr Molene.)

La France nourrit environ 40 millions de poules, qui, au prix moyen de 2 fr. 50, donnent 100 millions de francs.

Ces 40 millions de poules sont annuellement réformées par cinquième et livrées à la consommation, d'où un premier produit en viande de 20 millions.

5 millions de coqs sont également réformés chaque année dans les mêmes conditions que leurs femelles, ce qui fournit un deuxième produit en viande de 5 millions.

De nos 40 millions de poules naissent annuellement au moins 100 millions de poulets, sur lesquels il convient de prendre 10 millions de producteurs destinés à remplacer les ascendants qui ont été sacrifiés. Il faut encore réduire la quantité de 10 millions, à cause des accidents et des maladies. Nous restons alors en face d'un nombre de 80 millions de poulets, qui, vendus à 1 fr. 50 c. la pièce, donnent un troisième produit de 120 millions.

Aux chiffres ci-dessus indiqués, il importe, afin de rendre un compte fidèle de la situation présente, d'ajouter comme résultat de la plus-value des chapons et des poulardes une somme de 6,000,000.

Total, 151,000,000.

Nos 40,000,000 de poules pondent chacune 100 œufs par an, ce qui donne un total de 4 milliards d'œufs valant 6 centimes, soit 240,000,000.

Récapitulation. — Produit annuel en viande, 151,000,000. Produit annuel des poules et œufs, 240,000,000.

Total, 391,000,000.

Rien ne parle plus éloquemment que les chiffres. Si les éleveurs suivaient les conseils que leur donnent les personnes compétentes, ils pourraient nourrir 150 millions de poules, qui leur rapporteraient, en viande et en œufs, plus d'UN MILLIARD.

Le CHAPON et la POULARDE, qui engraissent beaucoup, sont très nourrissants et d'un excellent goût.

Le dindon, poule d'Inde ou coq d'Inde, est originaire de l'Amérique septentrionale ; il est encore très commun dans les forêts de ce pays ; il est d'un goût exquis.

A l'état sauvage, ils ont une grande énergie et se donnent beaucoup de mouvement. Ils se réunissent par troupes ou cen-

taines d'individus, et, comme ils sont très bons marcheurs, ils accomplissent des migrations souvent lointaines. Les mâles ont un mauvais caractère; et, si les femelles fécondées ne les abandonnaient pas, ils briseraient impitoyablement tous les œufs. En revanche, l'instinct maternel est très développé chez les femelles, qui veillent sur leurs petits comme la poule sur les siens.

Les Jésuites l'apportèrent du nouveau monde, et les premiers de ces oiseaux mangés en France furent servis aux noces de Charles IX.

L'exil et la domestication ont complétement changé les mœurs des dindons.

Abrutis par l'esclavage, les dindons sont d'une apathie et d'une bêtise classiques. On sait qu'ils ont horreur de la couleur rouge, et qu'il suffit de leur montrer un morceau d'étoffe écarlate pour exciter leur fureur. Quand, après les avoir forcés de s'accroupir, on leur pose un brin de paille sur le dos, ils n'osent plus se relever, dans la crainte, sans doute, de retomber sur le poids du fétu. Mais ils ont, après tout, tant de mérite à la broche, qu'on leur pardonne facilement leur niaiserie. (Dr Molene.)

Les meilleurs dindons qu'on mange en Europe ne peuvent être comparés aux dindons sauvages.

La CAILLE et l'ORTOLAN sont assez difficiles à digérer, en raison de la trop grande quantité de graisse dont ces oiseaux abondent.

La GÉLINOTE et le FAISAN, qui habitent les bois, fournissent un fort bon aliment. Le faisan étant originaire de la Colchide, le fleuve du Phase lui a donné son nom.

La chair du MERLE n'est pas très bonne, excepté à l'époque des vendanges. Quand il s'est nourri des baies des genévriers, sa chair est stomachique, ainsi que celle de la GRIVE et du TOURDE, qui sont beaucoup plus délicats.

Les PERDRIX fournissent un aliment exquis et d'une digestion très facile. La perdrix *rouge* est plus estimée que la *grise*, et sa chair est plus délicate; la *bartavelle*, qui est plus grosse, est d'une saveur encore plus exquise [1].

La perdrix ne fut connue en France, paraît-il, qu'en 1440. René d'Anjou les apporta en Provence.

La perdrix occupe une place importante dans l'art de la cuisine, où elle est, avec juste raison, tenue en grand honneur.

Le nombre des préparations que lui font subir les disciples de Carême est très varié. Les gourmets ne seront peut-être pas mécontents de savoir par quelles variations culinaires peut passer la perdrix. Cela fait venir l'eau à la bouche :

Citons les perdreaux à la financière, en croustade, rôtis, rouges à la régence, rouges aux truffes, rouges garnis de foie gras, les ballotinis de perdreaux rouges, les filets de perdreaux rouges au suprême froid, les filets de perdreaux rouges à la Toulouse, le pâté froid de perdreaux rouges, la purée de perdreaux rouges garnis d'œufs de vanneaux, le suprême de filets de perdreaux rouges et aux truffes, les aspics de filets de perdreaux à la Bellevue, les boudins de perdreaux, la caisse d'escaloppes, la chartreuse, le chaufroid, la farce, les filets à la financière, le fumet, la galantine à la Bellevue, le pain de perdreaux froid, le pâté chaud, la purée de perdreaux pour garnitures, le salmis, la sauce chaufroid, le sauté de filets de perdreaux, la timballe de nouille aux escalopes de perdreaux, enfin la perdrix aux choux.

Le PLUVIER, le BECFIGUE, l'ALOUETTE, le CUL-BLANC, ont une chair délicate et facile à digérer.

A ces oiseaux, il faut joindre le VANNEAU, dont on dit, sans trop de raison :

> Qui n'a pas mangé de vanneau
> Ne connait point un bon morceau.

1. Voyez Brehm, *Merveilles de la nature*. Paris, 1880.

La chair de COQ DE BRUYÈRE ou TÉTRAS a un fort bon goût; mais elle est un peu dure et ne se digère pas facilement.

La chair d'OUTARDE, qu'on ne voit dans nos pays que dans le fort de l'hiver, est dure et compacte.

La chair de RALE D'EAU, de MÉSANGE, d'ÉTOURNEAU est difficile à digérer, la chair d'étourneau conserve de l'amertume, quoiqu'on ait soin de la laver à grande eau avant de l'apprêter.

Les SARCELLE, POULE D'EAU, FOULQUE, BÉCASSINE et BÉCASSE, fournissent une chair riche en molécules nutritives; la bécasse seule se digère assez difficilement.

La GRUE, la CIGOGNE, le CYGNE, de même que l'HIRONDELLE DE MER et les autres oiseaux qui vivent de poissons, ont ordinairement un mauvais goût et ne sont point prisés.

La chair des PIGEONS *domestiques*, et surtout du PIGEONNEAU, est d'une digestion plus facile que celle de la tourterelle et que celle des *pigeons sauvages*, qui est sèche et plus chaude.

Quelques auteurs prétendent que la chair de pigeon est aphrodisiaque, d'autres soutiennent qu'elle a une vertu anti-aphrodisiaque. Les anciens étaient de ce dernier avis, comme l'atteste Martial :

> *Inguinà torquati tardant, hebetantque palumbi :*
> *Non edat hanc volucrem qui cupit esse salax.*

> Vous a-t-on confié les mystères de Gnide,
> Fidèles à votre serment,
> Respectez, épargnez la colombe timide;
> Gardez-vous d'y porter vos dents.

Nous ne pensons pas que les pigeons jouissent d'aucune vertu, soit pour éteindre, soit pour aviver les désirs de l'amour.

La pintade, originaire d'Afrique, se voit souvent dans les fermes de notre pays.

Elle est remarquable par son plumage ardoisé, semé de taches blanches. Sa chair, quoique assez bonne, n'a pas une grande réputation; mais les gourmets préfèrent ses œufs à ceux de la poule.

La pintade est généralement hargneuse et traîtresse; il lui est impossible de vivre en bonne intelligence avec ses compagnons. Comme ces mégères qui brouillent par leurs cancans et leurs bavardages les ménages et les maisons, elle est toujours au fond de toutes les disputes, de toutes les batailles, de tous les gloussements, de tous les piaulements, de tous les désaccords qui troublent et agitent si souvent les habitants des basses-cours. Ses cris désagréables et sa méchanceté pour les poussins ne contribuent pas peu à la rendre insupportable; aussi les fermiers, souvent fatigués de nourrir un gallinacé si dénué de savoir-vivre, se décident-ils à le tuer promptement (Molene).

Le capucin Chabot avait un goût particulier pour la pintade. Il avait créé dans un de ses bons moments l'omelette truffée aux pointes d'asperge et à la purée de pintade. L'échafaud ne l'eût pas réclamé, si ce fameux conventionnel eût toujours poursuivi des méditations de ce genre.

Le canard sauvage est plus difficile à digérer que celui de basse-cour; il n'a cependant rien de merveilleux : sa chair est succulente et de bon goût, mais d'un tissu serré qui l'a fait regarder comme indigeste par quelques médecins. Il ne conviendrait pas assurément de faire du canard sa nourriture habituelle; mais ce volatile, jeune, rôti, ou bien accommodé aux légumes, en tout cas peu cuit, fait une diversion agréable aux viandes de boucherie. Si l'on en mange beaucoup, cette chair pesante peut rendre malade.

Mais le reproche qu'on lui fait de rappeler les accès de la fièvre quarte est mal fondé, ridicule; si elle jouit de cette pro-

priété, c'est comme tout autre aliment pesant, indigeste ; car toute indigestion est propre à renouveler une fièvre d'accès mal guérie.

La chair de l'oie est plus serrée que celle du canard ; elle est dure, lourde et difficile à digérer. Aussi recommande-t-on de boire du vin pour aider à sa digestion. Dans le midi de la France, on rend sa chair plus digestive par une sauce au safran très appétissante.

Les oies qui vivent dans les lieux humides et marécageux ou qui ont eu de l'eau à souhait dans leurs pâturages sont plus grasses et plus tendres que celles qui habitent dans les lieux secs, qui n'ont vécu que d'herbes fanées et qui ont été privées d'eau. L'oie de couleur tout à fait blanche est la plus tendre.

A Paris, il entre chaque année environ 400,000 kilogrammes d'oies grasses dans la consommation : la grande consommation se fait surtout à l'époque de la Saint-Martin. Elles arrivent du Midi : les départements du Tarn, du Tarn-et-Garonne, du Lot, de l'Ariège et de la Vienne en fournissent la plus grande partie. C'est d'ailleurs une des principales branches de l'industrie du pays que le métier d'éleveur. L'engraissement est un objet de spéculation et les produits sont exportés en Allemagne et en Angleterre.

Pour être bien engraissée, l'oie *demande* trois choses : l'obscurité, le silence et l'immobilité.

Tantôt on la place dans un pot de terre sans fond et tellement étroit qu'il lui est impossible de se mouvoir et de se tenir debout. Tantôt on l'emprisonne dans une futaille percée d'un seul trou, juste assez grand pour qu'elle puisse passer la tête et se nourrir au dehors.

Ou bien on la relègue dans un lieu obscur et silencieux, afin qu'elle puisse se recueillir pour engraisser. La distraction ne lui

vaut rien. Trois fois par jour, on la bourre impitoyablement au moyen d'un entonnoir avec une pâte faite de farine de maïs et d'un peu de sel; et à mesure que son jabot se remplit, on lui ingurgite de l'eau mêlée de sable de rivière et de charbon en poudre. Après trois semaines de captivité, d'immobilité, de recueillement et de repos forcé, l'oie est grasse; on brise le pot qui lui sert de cellule et on la tue : il faut la tuer dès que sa respiration est difficile, de peur qu'elle ne meure suffoquée.

L'oie a fait les délices de l'antiquité et particulièrement des Romains, qui la consacrèrent à Junon, ce qui ne les empêchait pas de lui tordre le cou et de la bourrer d'une farce savante où dominait la truffe parfumée de Libye, si vantée par Pline.

L'OISON doit être mangé rôti et être arrosé de vin. Quand il est vieux, il faut l'assaisonner en daube, c'est-à-dire bouilli à petit feu dans son jus, pour attendrir sa chair coriace. Les jeunes oies engraissées et confites se conservent longtemps dans leur graisse et fournissent un mets délicat. Les conserves de *confit* sont très précieuses dans le midi de la France, pour la saison d'été. Les ménages parisiens ne connaissent pas ces provisions extrêmement utiles.

La graisse d'oie rend fort bon un potage aux choux et bien d'autres mets, entre autres la morue.

Quant aux foies d'oie, nous en avons déjà parlé [1] ; nous n'y reviendrons pas.

Page 101. — POISSONS.

Il est impossible de concevoir la fécondité des eaux. La mer, les fleuves, les lacs, les étangs, les viviers sont des réservoirs inépuisables, où la nature a prodigué la substance propre à nourrir les hommes avec la plus grande profusion.

Les poissons sont plus nourrissants que les végétaux et

1. Voy. p. 395.

moins que les animaux; la plupart sont tendres et faciles à digérer.

Les grands poissons sont généralement tendres et mous, et les petits fermes et durs.

Il y en a pourtant de grands, tels que la carpe et le brochet, etc., dans lesquels on considère beaucoup un peu de fermeté, et de petits, tels que l'éperlan, le rouget, la limande, etc., qui ne doivent pas être durs pour plaire davantage. L'aphorisme de l'École de Salerne doit donc être regardé comme un peu trop général, et en cela défectueux.

Les poissons qui se nourrissent dans les eaux stagnantes et bourbeuses des marais et des étangs sont plus gras, mais d'une digestion moins facile que ceux qui vivent dans des eaux courantes et claires ; ceux-ci, ainsi que les poissons de mer frais et non salés, sont d'une saveur douce et d'un goût agréable.

Le poisson bouilli est plus facile à digérer que le poisson rôti.

Les poissons doivent être toujours mangés immédiatement après avoir été pêchés, car ils se putréfient assez vite, et rien n'est plus malsain que le poisson gâté.

Un moyen simple et facile d'acquérir de l'intelligence, de l'augmenter et de la conserver, c'est de manger du poisson. Nous en avons pour garant Agassiz [1]. « Le poisson entre, dit-il, largement dans les exigences de l'organisation humaine ; c'est un aliment qui rafraîchit l'organisme spécialement après la fatigue intellectuelle. Aucun autre aliment ne pourvoit aux frais, aux dépenses de la tête aussi complètement que le régime du poisson, et la preuve en est que, dans tous les pays du monde, les habitants des lieux à basse mer sont les plus intelligents. Le poisson contient du phosphore en grande quantité, élément chimique exigé par le cerveau pour son développement et sa santé. Ce n'est pas à dire que l'usage exclusif du poisson puisse faire

1. Agassiz, *Rapport à la commission de législation du Massachussets sur la conservation et la propagation du poisson.*

un savant d'un idiot, mais seulement que le cerveau ne doit pas manquer d'un de ses éléments essentiels. »

Mangeons donc du poisson, et mangeons-en beaucoup.

Selon un grand nombre d'auteurs, les poissons fournissent abondamment la matière prolifique ; on a observé qu'il naît beaucoup plus d'enfants dans les villes maritimes que partout ailleurs. En Chine et au Japon, où l'on ne vit presque que de poisson, la population est immense.

Montesquieu a fait la remarque judicieuse qu'en prescrivant aux moines l'usage habituel du poisson on avait rendu par là leurs épreuves plus rudes, et leurs combats beaucoup plus pénibles contre le démon de la concupiscence.

La truite, le brochet, la carpe, le saumon, le rouget, la perche, le goujon, la tanche, la limande, ont la chair tendre et d'une digestion aisée.

A ceux-là il faut joindre : la sardine, le hareng frais, le lamantin, le loup marin, le turbot, le maquereau, le merlan, la vive, l'éperlan, la dorade, l'ombre, la vaudoise, le barbeau, le chabot, l'alose, la lotte, la loche [1].

L'anguille, qui vit presque toujours sous l'eau, dans le limon, et se nourrit de petits poissons, d'écrevisses et d'insectes, a une chair d'une saveur exquise, quoiqu'un peu pesante et d'une digestion pénible, par rapport à sa viscosité et à la graisse dont elle abonde.

Mais rien ne prouve qu'elle ait la propriété de nuire à la voix, et nous défions la physiologie la plus subtile de fournir quelque bonne raison d'une assertion plus qu'hasardée, à moins qu'il ne

1. Voy. Blanchard, *Les poissons des eaux douces de la France*, 2e tirage. Paris, 1880.

soit question de quelque espèce particulière d'anguille dont l'usage n'est pas ordinaire.

Quant au précepte de boire après avoir mangé de l'anguille, on ne peut le blâmer : le vin est bon avec toute sorte de poissons.

Page 103. — Œufs.

Les œufs des oiseaux, particulièrement ceux des oiseaux de basse-cour, sont bons à manger : à commencer par ceux de poule, de paon, dont les Romains faisaient grand cas, de pintade, de dinde, de cane, d'oie, etc.

Les œufs des gallinacés, quoique très nourrissants, sont un aliment léger qui convient aux convalescents et aux personnes infirmes ou délicates.

Chacun connaît les deux substances qui composent l'intérieur de l'œuf, le *blanc* et le *jaune*.

Le blanc de l'œuf est d'une digestion très facile ; le jaune se digère de même très aisément ; mais il fournit une nourriture épaisse, plus forte et plus substantielle. Aussi la nature, en bonne mère, ne repaît que du blanc d'œuf le poussin renfermé dans la coquille, pendant son accroissement, et lui réserve le jaune pour le moment où, près d'éclore, il a besoin d'un aliment plus solide.

Le blanc et le jaune se durcissent tous les deux au feu et acquièrent un degré de solidité très considérable. Cet état n'est pas celui qui rend les œufs plus salubres. Au contraire, il y a des estomacs qui ne peuvent alors les digérer en aucune façon, et, dans le fait, l'œuf dur est coriace et sec, veut beaucoup de suc digestif pour se réduire en bouillie, et constitue, au total, un aliment suspect.

Les œufs contiennent un peu d'hydrogène sulfureux, qui attaque singulièrement l'argent. Il paraît que ce principe est aussi ce qu'il y a de plus vivifiant, de plus animalisé dans l'œuf, et ce

qui donne aux corps qui en usent cette chaleur sensible, cette vigueur amoureuse, que l'on ne saurait attribuer à aucun aliment, comme à celui-là.

On remarque dans la couleur des œufs la même variété que la nature a mise dans la forme de tous les corps. Les uns sont blancs, les autres mouchetés, et ceux-ci le sont de beaucoup de manières. Ils ont aussi différentes figure et grosseur ; leur goût n'est pas le même.

De tous ceux que l'on met en usage parmi nous, ceux de la poule sont les premiers, et presque les seuls recherchés. On estime beaucoup les œufs de vanneau, mais ils sont rares, et il ne s'agit dans cet aphorisme que des aliments vulgaires.

Il n'y a point de manière d'accommoder les œufs qui soit périlleuse, et il n'y en a guère qui soit préférable l'une à l'autre. L'œuf conserve toujours sa faculté nourrissante.

Cependant la manière la plus simple et la moins recherchée est encore ici la meilleure, et l'œuf à la coque ou en mouillette a presque partout la préférence.

Les œufs durs sont difficiles à digérer ; l'omelette est salutaire; les œufs sur le plat le sont aussi; l'œuf au beurre noir ne l'est pas également.

Nous ne conseillons pas d'avaler des œufs mollets sans pain ; encore moins de boire un verre de vin sur chaque œuf.

Le précepte de boire un coup à chaque œuf frais que l'on mange est fondé sur le besoin que l'on a communément de délayer cet aliment et sur ce qu'il échauffe. Le vin convient quand on a pris des œufs durs.

Mais, quelle que soit la forme sous laquelle on fasse usage des œufs, ils sont constamment bons, fortifiants et aphrodisiaques.

Le jaune de l'œuf, tendre quoique durci, passe pour aphrodisiaque. Nul doute que ce ne soit sa qualité restaurante qui lui a fait attribuer cette vertu.

Les œufs doivent être frais pour être salutaires; mais il est indifférent qu'ils soient longs ou ronds. Les ménagères connais-

sent fort bien le moyen indiqué par Fabrice d'Aquapendente pour savoir s'ils sont frais ou non ; elles les regardent à la lumière d'une chandelle : s'ils paraissent clairs, ils sont frais ; si, au contraire, leur transparence est troublée, ils sont anciens et malsains. Les œufs qui sont vieux offrent dans l'intérieur un vide, qui est la mesure de la perte qu'ils ont éprouvée par le laps du temps. Le vide occupe toujours le gros bout de l'œuf ; il commence à se montrer quatre ou cinq jours après qu'il a été pondu.

En une seule année, il a été exporté, par le port de Honfleur, pour 9,164,240 francs d'œufs, c'est-à-dire, au prix de 1 franc la douzaine, plus de 110 millions d'œufs.

Les œufs durcis par la cuisson se conservent longtemps.

L'École de Salerne met sur le même rang les œufs, les vins rouges, le bouillon gras et la farine, dans l'ordre des aliments.

En effet, un bouillon de viande dégraissé, du bon pain de froment, des œufs avec un peu de vin, fournissent une nourriture très saine, qui pourra retarder de quelque temps le noir trépas ; mais le narguer, c'est autre chose.

Page 104. — Lait.

Le lait est notre premier aliment ; préparé par la nature, pour l'âge tendre, il est d'une digestion très facile : il convient surtout aux personnes faibles, épuisées ; on doit le prendre chaud ; mais, bouilli, il se digère moins aisément.

Le lait de femme doit avoir la préférence sur tous les autres laits pour la nourriture des nouveau-nés.

Après le lait de femme, le meilleur est celui d'une vache de trois ans, trois mois après qu'elle a vélé.

La chaleur du suc gastrique et l'action des organes digestifs coagulent le lait dans l'estomac et le séparent en crème, en beurre et en petit-lait ; il est cependant nuisible de prendre,

après le lait, des acides ou du vin, parce que ces liquides peuvent faire fermenter le lait.

Puis vient le lait d'ânesse ou de jument, le lait de chèvre, de vache, de brebis, qu'on coupe ordinairement avec de l'eau d'orge ou avec de l'eau dans le commencement et qu'on prend d'abord à petite dose afin d'y accoutumer peu à peu l'estomac.

On ne perdra jamais de vue que la qualité du lait dépend de la nature des plantes dont se nourrit l'animal.

Quand on veut se mettre à l'usage du lait, il faut avoir soin de s'y préparer par des évacuations salutaires. On choisit à la campagne un air convenable, une habitation commode. On se procure l'animal dont on veut prendre le lait, et, de temps en temps, on interrompt pour se purger, s'il en est besoin. A la fin, quand le lait a produit les bons effets que l'on en attendait, on se purge encore, s'il est nécessaire, et l'on reprend le régime accoutumé, mais insensiblement, comme il a été bon de ne s'en écarter qu'insensiblement, pour s'en tenir enfin au lait seul.

Le lait qui nourrit et engraisse, et le lait qui constipe, passent, font bien et nourrissent. Celui qui soutient sans donner d'embonpoint est équivoque, et pourtant plutôt bon que mauvais. Celui qui donne la diarrhée et celui qui rend maigre, qui donne la colique et des rapports ne passent pas et font mal.

L'usage unique du lait serait nuisible aux individus forts et robustes ou qui se livrent habituellement à des travaux pénibles, à ceux qui ont une longue habitude du vin et d'un régime contraire à cet aliment.

Il est des personnes qui ne digèrent pas bien le lait ; il est malfaisant dans les cas de migraine, de fièvre et de beaucoup d'autres maladies.

Page 105. — Beurre et sérum.

Les trois substances principales qui existent dans le lait sont : le beurre, le fromage et le petit lait.

Le *beurre* est nourrissant, mais un peu pesant. Le beurre frais a réellement les qualités que lui attribue le texte de cet aphorisme. C'est une graisse mi-végétale et mi-animale, dont la propriété émolliente lui est commune avec les graisses et avec les huiles. Mais la condition d'être sans fièvre, que l'École de Salerne exige de quiconque veut en faire usage, est nécessaire; autrement la chaleur contre nature du corps corromprait et ferait rancir le beurre, qui produirait alors dans l'estomac la saburre bilieuse.

La *crème*, qui n'est que du beurre mêlé à une certaine quantité de fromage, est d'une digestion plus facile.

Le *caillé* est très rafraîchissant.

Le *petit-lait* appelé aussi *sérosité*, *sérum*, fournit une boisson très salutaire; son usage est très utile dans un grand nombre de circontances, tant pour prévenir que pour guérir les maladies.

Le petit lait est d'usage en maladie plus qu'en santé. Il rafraîchit et purifie le sang dans quelque temps qu'on l'emploie, il est délayant, humectant, adoucissant, relâchant et incisif [1].

Page 106. — Fromage.

Le fromage nourrit bien les personnes robustes, qui seules le digèrent complètement.

Le fromage tendre a les mêmes propriétés que le caillé.

Parmi les fromages vieux, secs ou salés, les plus renommés sont d'abord celui de Roquefort; viennent ensuite ceux d'Italie, parmi lesquels le *parmesan* et le *milan* tiennent le premier rang; ceux de *Hollande*, de *Suisse*, et surtout ceux de *Gruyère* et de

1. Voyez Fonssagrives, *Hygiène alimentaire des malades, des convalescents et des valétudinaires*, 2e édition, Paris, 1867. — *Thérapeutique de la phthisie pulmonaire*, 2e édition, Paris, 1880.

Berne; ceux de *Savoie,* de *Lorraine* et de *Bourgogne,* qui diffèrent peu de ceux de la Suisse; ceux de *Brie,* de *Maroles,* de *Sassenages,* du *Forez;* enfin les fromages d'*Auvergne* ou de *Cantal,* quoique un peu trop salés.

Un Allemand, nommé Martin Schookius, a fait un livre intitulé *De aversione casei* (De l'aversion pour le fromage). Je n'ai jamais pu, dit Berchoux [1], me procurer cet ouvrage, qui aurait été d'un grand prix pour moi.

Le fromage, pour être bon, ne doit être ni trop nouveau ni trop vieux.

Un peu de fromage peut être salutaire à la fin d'un repas comme stomachique. Grimod de la Reynière l'a appelé le biscuit des ivrognes et des gourmands.

Il est certain que le fromage tendre lui-même, pris en quantité, deviendrait malfaisant, quoiqu'il le soit moins que le vieux fromage, plus dur, plus compact. Nous conseillerons rarement aux malades de manger du fromage, encore moins sans pain. Quel est d'ailleurs celui qui mange le fromage sans pain?

Page 108. — POIS ET FÈVES.

Les *pois verts* ou *petits pois* sont d'une substance délicate, légèrement sucrée, qui se digère avec la plus grande facilité; n'étant point encore mûrs, ils ont les cosses tendres.

Mais il n'en est pas de même des pois qui ont acquis toute leur maturité ou des *pois secs.* Leur enveloppe est âcre et si dure, que les organes digestifs les plus énergiques n'en changent point la contexture. Aussi la peau des pois sort-elle dans les déjections sans être altérée, et après avoir causé beaucoup de pesanteur et de vents dans le canal digestif.

1. Berchoux, *La gastronomie,* Poème, 4e édition, Paris, 1805, p. 147.

La purée de pois est médiocrement nourrissante et d'une digestion assez facile.

On peut conserver les pois verts toute l'année sans qu'ils perdent leur bon goût. On les met, aussitôt qu'ils sont écossés, dans des bouteilles qu'on bouche parfaitement, et on les fait bouillir pendant une heure et demie dans une bassine remplie d'eau.

Tout ce que nous avons dit des pois s'applique aux pois chiches : ils sont encore plus durs, plus coriaces et plus difficiles à digérer que les pois; mangés verts, ils sont plus agréables.

Le POIS CHICHE, vulgairement CHICHE, CICEROLE, *cicer arietum*, est indigène du Levant et se cultive en Italie, en Espagne et dans le midi de la France.

Le peuple en fait un grand usage dans le Levant, en Egypte et dans le midi de l'Europe.

La FÈVE, originaire de l'Égypte, est plus nourrissante que les pois. Avant sa maturité, elle est tendre et d'une digestion aisée; quand elle est mûre, et surtout sèche, elle est flatulente et légèrement astringente.

Il y a sept espèces de fèves; mais la fève des marais est la plus généralement cultivée.

On ne sait pourquoi Empédocle défendait l'usage des fèves, comme on le voit dans ce vers :

> Ah miseri, a cyamo, miseri, subducite dextras.

Les pois sont-ils plus venteux que les fèves? Sont-ils plus laxatifs? Deux graves questions. Hippocrate et Galien tranchent négativement la première; mais ils ne sont pas d'accord sur la seconde. Hippocrate concède au pois la plus grande vertu purga-

tive, et Galien en fait hommage à la fève. René Moreau trouve moyen de leur donner raison à tous deux, en disant que l'un disserte sur la décoction et l'autre sur la substance, que la décoction de pois agit plus que celle de fèves, tandis que la pulpe de pois purge moins que celle de fèves, et cela parce que la propriété purgative réside à la surface des pois et à l'intérieur de la fève. Heureux temps que celui où de prolixes commentaires latins sur de tels sujets ne décourageaient pas le lecteur !

Les HARICOTS, *phaseoli*, originaires des Indes orientales, n'étaient pas connus des anciens.

Il existe une infinité d'espèces de haricots.

Les haricots verts sont salubres, comme tous les légumes frais, qui sont tendres et dont le suc est doux et léger. L'estomac n'a besoin d'aucun travail pour les digérer. Mais ils sont peu nourrissants.

Secs, ils sont venteux, malfaisants et indigestes. L'écorce des semences, car il n'est question que de celles-ci, résiste aux forces digestives de l'estomac et sort par les selles sans avoir été altérée. A cause des indigestions que les haricots procurent, on devrait les accuser, plutôt que les fèves, de produire la goutte.

On croit avoir observé que les haricots rouges sont d'une digestion plus facile que les autres ; ils jouissent d'une vertu légèrement tonique, ainsi que les lentilles.

On introduit quelquefois moitié de farine de haricots dans le pain de froment, qu'elle rend pesant et indigeste.

La LENTILLE, *lens vulgaris*, quoique venteuse, flatulente et difficile à digérer, l'est moins que les pois et les haricots. Les lentilles sont bonnes à manger et salutaires lorsqu'elles sont réduites en purée.

C'était l'aliment ordinaire des enfants chez les anciens Égyptiens.

Page 109. — DES HERBES ALIMENTAIRES.

On comprend sous le nom de *légumes* plusieurs aliments tirés du règne végétal. Les plantes potagères fournissent des graines, telles que les pois, les fèves, les lentilles, etc. ; des racines, telles que les carottes, les navets, les panais, etc. ; des fleurs, comme le pied-d'alouette, la capucine, la bourrache, etc. ; des feuilles, comme le chou, l'épinard, la poirée, l'oseille, etc. ; enfin des bulbes, comme l'oignon, le poireau, l'échalotte, l'ail, etc.

En général, les légumes, lorsqu'ils sont verts, sont tendres et faciles à digérer; ils fournissent un suc doux et léger.

Page 110. — LÉGUMES D'AUTOMNE.

La bourrache est plutôt médicinale qu'alimentaire. Cependant on s'en sert quelquefois dans nos cuisines, et ses fleurs se mêlent aux salades, comme celles des capucines.

Les fleurs de bourrache, de buglose et de violette portent encore aujourd'hui spécialement le nom de *fleurs cordiales*.

On désigne sous le nom de *douleurs cardiaques* une affection de l'orifice supérieur de l'estomac, en latin *cardia*, et on nomme *cardiaques* les remèdes propres à dissiper ou à calmer ces douleurs. Les anciens médecins s'exprimaient ordinairement de la sorte quand ils parlaient d'une substance nutritive et agréable : *Elle réjouit le cœur*, *dissipe la mélancolie*, etc. C'était ainsi, selon eux, que le vin, les cordiaux de toute espèce excitaient la gaieté et chassaient les chagrins.

Page 111. — RAVE.

La rave est une espèce de navet, s'il faut en croire certains botanistes; mais Lamarck et de Candolle la rangent dans la classe des choux, *brassica rapa*.

La RAVE proprement dite, ou GROSSE RAVE, RABIOULE, TURNEP, est, ou aplatie, ou oblongue. Mathiole a vu une rave oblongue du poids de 30 livres. Cependant la rave aplatie est communément plus grosse que l'oblongue.

Moreau raconte qu'on voyait dans le temple d'Apollon à Delphes une rave de plomb, une bette d'argent et un raifort d'or, et que Louis XI paya de mille pièces d'or et conserva comme une chose précieuse une rave offerte par un paysan chez lequel il avait l'habitude d'en manger.

La rave devient douce quand elle a atteint sa parfaite maturité : sa pulpe est tendre, médiocrement nourrissante, mais facile à digérer; il faut laver la rave dans l'eau chaude, pour lui ôter sa force et son âcreté, qui communique à l'eau une odeur fétide. C'est sans doute ce principe acerbe qui la rend tonique, diurétique et venteuse, qualités qu'elle perd par la cuisson. Elle est alors un bon aliment, fort en usage, chez nous comme chez les Romains, qui n'ignoraient pas qu'elle n'est bonne qu'après les premières gelées et lorsqu'elle est venue dans un lieu élevé et froid.

Hæc tibi brumali gaudentia frigore rapa
Quæ damus, in cœlo Romulus esse solet.

Ces raves, dont l'hiver corrige tous les vices,
Romulus dans le ciel en mange avec délices.

Le jus de la rave cuite est adoucissant; aussi le recommande-t-on contre la toux dans les maladies du poumon et de la gorge, contre les aphthes, etc. La pulpe, appliquée sur les tumeurs, peut servir d'émollient et de maturatif.

Le NAVET, *brassica napus*, est un aliment sain, plus savoureux et un peu plus chaud que la rave; il est, comme toutes les plantes crucifères, stomachique et anti-scorbutique.

Le RADIS, *raphanus*, ou PETITE RAVE, *radicula*, avec un peu de sel et du beurre, excite l'appétit, étant tonique et d'une digestion facile; l'on doit néanmoins manger peu de ces racines et les bien mâcher, autrement elles deviendraient pesantes, et occasionneraient l'indigestion.

Le RADIS NOIR, plus connu sous le nom de RAIFORT, jouit éminemment de la vertu antiscorbutique.

La NAVETTE, *brassica præcox*, est l'espèce de rave la plus petite et la plus naturelle; on la cultive en grand pour avoir sa graine, qui fournit l'*huile de navette*, fort bonne pour les fritures.

Page 111. — CHOU.

Le chou, rangé par les botanistes dans la classe des crucifères, a un grand nombre d'espèces et de variétés, dont la culture remonte à l'antiquité la plus reculée.

Les principales qu'on emploie comme aliments, sont :

Le *chou vert*, qui a la feuille large et ne forme pas de pomme;

Le *chou cabu* ou *capus*, *chou pommé*. Les plus beaux et les plus gros choux pommés croissent en Angleterre et en Allemagne.

Le *chou-fleur* et le *broccoli*, qui sont, de toutes les espèces de choux, les plus tendres et les plus aisées à digérer.

Le chou, en général, qui est tendre et sucré, est un assez bon aliment, quoique flatulent et d'une digestion difficile.

Le chou est ordinairement mis comme légume agréable et nourrissant dans le pot-au-feu; on le mange avec plaisir, sans en être incommodé, soit seul, soit avec certaines viandes auxquelles il sert d'assaisonnement; et s'il y a quelque inconvénient, il ne vient que de l'abus que l'on en fait en en mangeant

trop, ou en ne le mangeant pas cuit, et préparé comme il faut.

Certaines personnes ne peuvent le digérer, à moins qu'il ne soit très tendre et parfaitement cuit. Les jeunes choux sont les moins venteux. Les choux durs ou mal cuits causent la diarrhée par indigestion.

Le chou n'a aucune des vertus que lui attribue l'école de Salerne, sans doute, d'après Hippocrate, Galien, Chrysippe, et Caton l'ancien, qui avaient composé chacun un livre sur les propriétés admirables du chou. Caton en a fait une panacée universelle, qui guérit les ulcères, les cancers, les fistules, la peste, la paralysie, etc.; il prétend que, mangé cuit comme cru, il est également salutaire, et que c'est à cette plante que les Romains durent de pouvoir se passer pendant six cents ans de médecins, qu'ils avaient chassés.

Les choux, du temps de Pline, avaient, dit-on, la vertu de prévenir et de guérir l'ivresse.

Le *sirop de chou rouge* a été recommandé dans la phthisie pulmonaire et les rhumes. Le suc de chou étant légèrement stimulant, peut exciter l'expectoration à la fin des rhumes.

Dans les pays du Nord, on prépare le *sauerkraut*, qui n'est que le chou devenu acide, et dont on arrête la fermentation par le moyen de la compression, du sel, du genièvre ou du carvi, etc. Cet aliment, quoique médiocre, est assez salutaire, surtout pour les équipages dans les voyages de long cours. Le *sauerkraut* est tonique et antiscorbutique.

Page 112. — BETTE.

La BETTE OU POIRÉE, *betta vulgaris*, est une plante potagère dont on fait usage dans les cuisines : en feuilles, comme en *cardes*, elle est très adoucissante et peu substantielle. Elle sert plutôt à modérer la saveur piquante des herbes auxquelles on la mêle, que comme un aliment elle-même. Cette plante étant

mucilagineuse et émolliente, s'emploie en décoction comme la mauve, soit qu'on la prenne à l'intérieur ou en lavement. En adoucissant l'âcreté des matières renfermées dans le canal intestinal, elle peut faire cesser la diarrhée qu'elles produisent, et par là devenir en quelque sorte astringente. Dans les autres cas, cette décoction est relâchante; c'est sa véritable vertu.

La BETTERAVE OU POIRÉE ROUGE, *bettaravia crassa*, est une variété de cette plante; sa racine devient beaucoup plus grosse : on en a vu du poids de 15 kilog.; elle est de couleur rouge, violette, blanche ou jaune. Ses racines sont très nourrissantes et rafraîchissantes.

On extrait de la betterave, une quantité immense de sucre, qui est semblable au sucre de la canne à sucre, et qui est, comme lui, susceptible de recevoir toutes les nuances de blancheur et de pureté par le raffinage. Cent kilogrammes de betteraves fournissent ordinairement deux kilogrammes de sucre pur.

La betterave blanche donne plus de sucre que la rouge.

Page 112. — LAITUE.

La LAITUE cultivée, *lactuca*, est originaire de l'Asie; elle offre une infinité de variétés, qu'on cultive dans les jardins.

Les laitues qu'on préfère avec raison manger en salade, sont tendres, rafraîchissantes; elles fournissent un aliment peu nourrissant, mais salutaire, surtout aux personnes bilieuses ou sanguines. Les Anciens leur attribuaient une vertu somnifère qu'elles ont réellement, non-seulement en modérant le mouvement du sang et la chaleur du corps, mais par un principe narcotique. La laitue, sans doute par sa vertu rafraîchissante, a passé dans tous les temps pour avoir la propriété d'amortir et même d'éteindre les désirs amoureux. Les Romains abandonnèrent l'usage de

cette plante, par la crainte d'une si fâcheuse influence; et son discrédit aurait peut-être duré jusqu'à nous, sans Antonius Musa, qui conseilla à César la laitue dans une affection hypocondriaque, le guérit et remit en vogue cette plante si salutaire.

La CHICORÉE, *cichoreum*, croît dans toute l'Europe : lorsqu'elle est cultivée et blanche, elle perd l'âcreté et l'amertume, qui a fait donner le nom d'*amère* à la chicorée sauvage. Cette plante, légèrement tonique, excite l'appétit; mais elle est filandreuse et indigeste. On l'emploie en médecine comme légèrement apéritive.

L'ENDIVE n'est qu'une variété de la chicorée, et elle jouit des mêmes propriétés.

Le PISSENLIT, DENT DE LION, *leontodon taraxacum*, est plus tendre et d'une digestion plus facile que la chicorée sauvage; il se mange aussi en salade, lorsque l'on a privé ses feuilles du contact de la lumière, afin de leur enlever leur amertume.

C'est un des plus doux et des meilleurs fondants, employé avec succès dans les affections bilieuses, la jaunisse, etc.

La MACHE, *valeriana locusta*, ou DOUCETTE, POULE GRASSE, BLANCHETTE, est d'une saveur douce et bonne en salade, en hiver ou au commencement du printemps; elle est rafraîchissante, adoucissante et un peu laxative; elle offre un aliment léger, agréable et d'une digestion facile.

Hermolâus Barbarus, et d'autres auteurs, ont avancé légèrement, selon nous, que les sauterelles dont saint Jean vécut dans le désert n'étaient autre chose que la mâche.

Le CÉLERI des jardins, *apium graveolens*, n'est point, selon Muller, l'ACHE CULTIVÉE, comme on le croyait; on mange le plus souvent en salade les feuilles et les racines de cette plante qui croît dans toute l'Europe, et qu'on blanchit en les mettant à l'abri du contact de la lumière.

Le céleri est tonique, apéritif, antiscorbutique : il excite l'appétit et aide la digestion. Vitet prétend que la racine du céleri est plus diurétique que celle du persil.

Page 112. — PANAIS.

Le PANAIS SAUVAGE, *pastinaca sylvestris*, a la racine sèche, petite et âcre.

Le PANAIS CULTIVÉ, *pastenade*, ou plutôt la racine de panais, GRAND CHERVI, *pastinaca sativa*, n'est qu'une variété du panais sauvage. On n'a cependant pas pu transformer le panais sauvage en panais cultivé. Dans le panais cultivé, la racine est assez grosse, fusiforme, charnue, jaunâtre; elle jouit d'une saveur légèrement sucrée et d'une odeur assez agréable.

Le panais sert dans les cuisines, sinon comme aliment, au moins comme assaisonnement; il est sain, peu nourrissant, facile à digérer. C'est une bonne nourriture pour le bétail : les vaches qui s'en nourrissent donnent du bon lait.

Le panais était autrefois employé comme diurétique, emménagogue, aphrodisiaque, et ses graines comme fébrifuges.

Nous ne croyons pas à ces prétendues vertus.

La CAROTTE, *daucus carotta*, la racine de carotte croît dans toute l'Europe, où elle est fort en usage; et ce n'est pas sans raison, car elle est précieuse, étant douce et nourrissante, et elle

contient beaucoup de sucre, qu'on en retire en abondance comme de la betterave.

Elle fournit à l'homme un des meilleurs aliments dont il puisse faire usage.

On l'emploie en médecine, comme adoucissante et fondante. On l'applique aussi avec succès sur les ulcères cancéreux ou putrides.

La racine de *carotte sauvage* est petite, ligneuse, fade; mais elle peut se manger sans aucun danger.

Page 113. — Epinard.

Les épinards, originaires de l'Arabie, sont tendres, légers, et d'une digestion très facile. Comme ils sont rafraîchissants et laxatifs, de même que tous les végétaux doux, ils peuvent être utiles dans les congestions gastriques. Par la même raison, leur usage convient aux tempéraments sanguins, et ils sont contraires aux personnes qui ont l'estomac naturellement faible, à moins qu'on y mêle quelque assaisonnement tonique, comme de l'écorce d'orange, etc. La partie colorante des épinards passe dans les selles sans aucune altération, ce qui a fait croire que l'épinard est indigeste.

Ce que l'école de Salerne dit des épinards, pourrait beaucoup mieux s'appliquer à l'oseille.

L'oseille, *acetosa*, a une saveur acide; on l'emploie plus souvent comme assaisonnement que comme aliment. Elle excite l'appétit et aide la digestion : son usage est salutaire aux personnes sanguines, surtout aux bilieuses, car elle est rafraîchissante, anti-bilieuse et anti-putride. Son emploi est recommandé dans le scorbut.

Le POURPIER et l'ARROCHE, *atriplex*, comme toutes les autres plantes aqueuses et mucilagineuses, sont rafraîchissants, et fournissent un aliment sain et facile à digérer.

La COURGE, CITROUILLE OU POTIRON, *cucurbita melopepo*, est le fruit d'une plante potagère. La courge contient beaucoup de matière nutritive; elle se convertit en une substance farineuse, lorsqu'elle est bien mûre. On en fait du pain dans quelques pays, en mêlant une partie de cette farine avec deux parties de celle de froment.

La courge est douce, rafraîchissante, émolliente et relâchante. Son usage affaiblit les organes digestifs et donne la diarrhée.

La pulpe de courge cuite sert en cataplasme, comme un bon émollient.

Les MELONS, *melones*, sont les fruits d'une plante de la famille des cucurbitacées.

L'origine du melon n'est pas bien connue. Les uns veulent qu'il ait été une des conquêtes des Romains en Asie; d'autres prétendent que Metellus le rapporta d'Afrique; d'autres attribuent aux Scipions la gloire d'en avoir doté Rome. D'où qu'il vienne, il est le bienvenu.

On le cultiva avec le plus grand soin à Rome et dans la Grèce; les habiles jardiniers romains lui faisaient prendre toutes sortes de formes. Pline vantait la délicatesse de sa chair fine et sucrée, mais le déclarait de difficile digestion, sans qu'il fût autrement malfaisant.

Des amateurs de subtilités ont comparé le melon au bourru bienfaisant, à cause de la grossière rudesse de son enveloppe et de l'exquisité de ses qualités cachées.

On compte beaucoup de variétés de melons. Les uns sont longs, les autres ronds. Les melons de Honfleur passent pour les

plus gros parmi les longs, ceux de Coulommiers pour les plus gros parmi les ronds.

Les melons contiennent une pulpe aqueuse et odorante, avec une certaine quantité de matière sucrée.

La couleur de la chair du melon n'est pas moins variée que les rugosités de son enveloppe.

Manuel Godoï, plus connu sous le nom de prince de la Paix, a beaucoup contribué, au temps de sa puissance, à améliorer la culture du melon en Espagne ; mais on a tort de croire, comme on le fait généralement, que le cantaloup, le roi des melons, nous vienne d'Espagne ; son nom indique son origine : il nous vient de Cantalupi, joli village situé près de Rome, où il n'est pas d'ailleurs meilleur qu'à Paris. Depuis quelques années surtout, nos jardiniers en ont beaucoup perfectionné la culture.

Plus la chaleur est grande, plus le melon est sain ; cependant il est toujours prudent d'en manger avec sobriété. Rougemont, qui tenait une place honorable dans la littérature contemporaine, paria qu'il mangerait un melon tout entier : il gagna son pari, mais il mourut le troisième jour. Autrefois, on accusait le melon de donner la fièvre quand on en mangeait vers la fin de septembre ; c'était un préjugé si bien enraciné, qu'à cette époque de l'année la police ne lui permettait pas de paraître dans nos marchés. On calomniait le melon : il ne donne pas la fièvre, mais il n'a pas le pouvoir de prévenir les fièvres qui se manifestent souvent après l'équinoxe d'automne. A mesure que la saison avance, il devient moins salutaire, mais jamais dangereux, lorsque surtout on a soin d'aider à sa digestion, en l'assaisonnant avec quelque aromate et de le faire suivre d'un peu de vin généreux. Quelques personnes mangent le melon avec du sucre, mais presque toutes avec du sel. Nous le comptons en France au nombre de nos hors-d'œuvre ; en Russie, on le mange au dessert.

Ainsi donc, mangez du melon tant qu'il mûrit à point, sans crainte de la fièvre ; mais mangez-en toujours avec sobriété.

Ils sont très nourrissants, mais très rafraichissants et indi-

gestes pour les personnes qui ne sont pas robustes et pour les estomacs froids, parce qu'ils subissent la fermentation acide dans les estomacs faibles.

L'abus du melon peut devenir encore plus malfaisant par sa propriété de rafraîchir et d'arrêter la transpiration, d'après les expériences de Sanctorius.

Le MELON D'EAU, PASTÈQUE, *cucurbita citrulbus*, est un fruit originaire de l'Asie, dont on fait une grande consommation en Égypte, et dans la partie méridionale de la France, où le peuple le mange pendant les chaleurs de l'été. Ces melons sont nourrissants, diurétiques et très rafraîchissants; c'est pourquoi il faut en user avec prudence, au moins dans notre pays.

Le CONCOMBRE, *cucumis sativa*, offre plusieurs variétés qu'on cultive dans les jardins. Il est nourrissant et rafraîchissant; mais on le mange avant qu'il ait acquis toute sa grosseur et sa maturité, sous le nom de *cornichon*. Il est alors laxatif, parce qu'il cause souvent des indigestions par sa vertu très rafraîchissante. On rend les cornichons excitants, stomachiques, en les mettant dans du vinaigre fortement épicé.

L'AUBERGINE OU MELONGÈNE, MAYENNE, *solanum melongena*, fournit, sous forme de baie oblongue, violette ou blanche, un fruit peu savoureux, d'un goût fade, mais facile à digérer, et salutaire.

Page 114. — CHAMPIGNON.

Les CHAMPIGNONS, *fungi*, croissent dans toute l'Europe, excepté dans les pays du Nord. Il y a près de cinq cents variétés de

champignons [1], dont la plupart sont vénéneuses; et comme on n'a aucun signe assuré pour distinguer les bons champignons de ceux qui sont vénéneux, il faut apporter une grande prudence dans leur choix et dans leur usage.

Voici le nom des champignons qui sont le plus connus comme bons, et dont on mange ordinairement :

1° L'*agaric esculent*, blanc en dessus, ayant les lames de couleur de chair, et ensuite brunes quand il a vieilli. On le trouve dans les prés et sur la pelouse tendre; on le cultive sur couches. La consommation à Paris, même pendant l'hiver, est considérable.

2° L'*agaric odorant*, nommé *mousseron*.

3° La *morille*.

4° L'*oronge*, qui est le plus recherché et le meilleur des champignons.

Les champignons fournissent un met nourrissant, très savoureux, et fort estimé. Il faut en manger peu, car ils sont lourds et indigestes.

L'Empereur Claude fut empoisonné par un plat de champignons que lui fit servir Agrippine, et comme il reçut les honneurs de l'apothéose, Néron disait en plaisantant que les champignons étaient les mets des Dieux.

Page 114. — AIL.

L'AIL, *allium*, a été, dans tous les temps, fort en usage dans le midi de l'Europe comme au nord. Les Russes en mangent beaucoup, souvent crus, sur du pain.

L'ail contient une matière nutritive, plus abondante dans les climats chauds, où il est moins âcre.

1. Voyez J.-J. Paulet, *Traité des champignons*. Paris, 1793, 2 vol. in-4. — J.-J. Paulet et Léveillé, *Iconographie des champignons, Recueil de 217 planches*. Paris, 1855.

Il y a trois espèces d'ail : l'*ail vulgaire*, l'*échalotte* et la *rocambole ;* on fait un grand usage de toutes ces espèces. Elles excitent l'appétit et favorisent la digestion ; elles augmentent aussi la transpiration.

L'ail est vermifuge, excitant, tonique ; c'est par ces deux dernières qualités qu'il peut être regardé, avec raison, comme un bon préservatif des maladies contagieuses et pestilentielles.

Page 114. — OIGNONS.

La racine d'oignon était fort en usage chez les Anciens, ainsi que chez nous, comme aliment et comme assaisonnement.

Au dire de Socrate, l'oignon augmente la force et le courage des guerriers. Aussi entrait-il dans la nourriture du soldat romain.

Dans les parties méridionales de l'Europe et de la France on mange beaucoup d'oignons crus ; il y est, à la vérité, plus doux que dans les climats froids.

« Si vous ne connaissez que l'oignon de Paris, dit le Dr Simplice [1], vous ignorez complétement le goût et la finesse de ce légume. C'est dans le midi, c'est surtout en Espagne, qu'il faut goûter ce précieux végétal qui ne ressemble pas plus à celui de Paris, que l'ail de Paris ne ressemble à l'ail de Marseille. »

L'oignon blanc est plus âcre et plus tendre que le rouge.

M. Maxime Cornu a communiqué à l'Académie des sciences une note sur une nouvelle maladie végétale qu'il a récemment découverte, et qui s'attaque à l'oignon. C'est un champignon microscopique de la famille des Urédinées, et le parasite, qui vient encore d'Amérique, fait le tourment de ce malheureux oignon.

1. *Union médicale*, 12 juillet 1879.

Le principal effet de cette maladie est de remplir d'une poudre noire l'épaisseur des écailles du bulbe et la base des feuilles. Cette poussière noire occupe toute la substance des écailles ou des feuilles ; elle est visible par transparence sous forme de taches grises ; souvent elle se répand au dehors par la rupture de l'épiderme. Quant au nom technique de cette poussière, il lui sera difficile de se vulgariser comme celui du phylloxera ; le docteur américain Farlow, qui a reconnu qu'elle était composée des spores d'un cryptogame confiné jusqu'ici dans l'Amérique du Nord, l'a baptisée du nom d'*Urocystis cepulæ.*

A dire vrai, la maladie n'est qu'à son début ; cependant la chose vaut qu'on y regarde, car ce parasite végétal compromet l'oignon en altérant sa blancheur et en le faisant dépérir. Dans les Etats de Connecticut et de Massachussetts, où l'oignon forme une branche importante de culture, ce parasite produit chaque année des dégâts pour plusieurs milliers de dollars.

Quand l'oignon était sain, on pleurait déjà en lui ouvrant le cœur ; que sera-ce maintenant qu'il est malade ?...

Sainclair assure que l'oignon contient plus de parties nutritives, sous le même volume, qu'un autre végétal. Nous en doutons.

Beaucoup d'individus qui digèrent mal les oignons cuits, se trouvent bien de les manger crus. Cette racine bulbeuse convient, en effet, aux personnes qui ont beaucoup d'embonpoint; car l'oignon cru est anti-putride et stomachique.

C'est l'assaisonnement le plus convenable pour les poissons; aussi les peuples ichthyophages en mangent-ils beaucoup.

L'École de Salerne dit avec raison, que son usage ne convient pas aux colériques, c'est-à-dire, aux tempéraments bilieux et ardents.

Le jus d'oignon donne au visage une couleur luisante; mais son odeur forte empêchera toujours le beau sexe de se servir de cette recette.

Nous sommes tout à fait incrédule sur la prétendue vertu du suc d'oignon, pour faire croître les cheveux sur une tête chauve, surtout sur un sujet âgé, et où il n'existe point assez de vitalité

Pour réparer des ans l'irréparable outrage.

L'oignon d'Egypte, révéré comme un dieu chez les Egyptiens, était l'OIGNON de SCILLE, *scilla maritima*, qui est un très bon diurétique, et devait être fort utile dans un climat où les marécages et les eaux croupissantes laissées par le Nil rendaient les hydropisies fort communes. Juvénal se moque du culte qu'on rendait aux oignons.

La CIBOULE, *allium fissile*, et la CIBOULETTE, CIVE OU CIVETTE, *allium schœnoprasum*, qui lui ressemble beaucoup, surtout par ses vertus, sont des espèces de poireaux, d'après les Anciens, comme on peut le voir dans l'épigramme de Martial [1], des espèces d'oignons, d'après Tournefort, et des espèces d'aulx, selon Linné.
On ranime la salade avec leurs feuilles longues, cylindriques, à odeur forte.
La ciboule qu'on multiplie au printemps, en séparant ses touffes, est la *ciboule vivace*, originaire de Sibérie.

Page 115. — POIREAU.

Le POIREAU, qui est une espèce d'ail, était cultivé avec soin par les Romains.

1. Martial, Liv. XIII, ép. 18, *de porro sectivo* :

Fila tarentini graviter redundantia porri
Edisti quoties oscula clausa dato.

Quiconque a mangé de cibouille
De baisers personne ne souille.

D'après Pline, Néron en faisait un usage fréquent, pour avoir la voix plus belle; Aristote dit aussi que les perdrix mangent du poireau pour mieux chanter. Mais ce bulbe ne jouit d'aucune vertu à ce sujet.

Il possède à peu près les mêmes propriétés que l'oignon, mais à un degré moindre. Il semble tenir le milieu entre l'oignon et l'ail.

Il paraît que le suc du poireau est un excellent remède contre les piqûres d'insectes, abeilles, guêpes, frelons, taons et mouches venimeuses. On assure que son application sur la petite plaie formée détermine promptement la résorption de l'enflure et supprime toute crainte de danger ultérieur. Voilà un remède qu'il est facile d'essayer.

Malgré l'autorité d'Hippocrate, nous ne saurions croire à aucune des vertus singulières attribuées au poireau par l'Ecole de Salerne : comme celle d'arrêter le saignement de nez, de rendre une femme féconde.

Nous devons compléter ici tout ce qui regarde les végétaux employés comme aliments ou assaisonnements, et dont l'Ecole de Salerne ne traite point.

La SCORSONÈRE, *scorsonera*, originaire de l'Espagne et de la Sibérie, n'a été employée comme aliment qu'au XVIIe siècle ; on ne mange que sa racine, qui est légèrement sucrée, facile à digérer, mais peu nourrissante.

Le SALSIFIS OU BARBE DE BOUC, *tragopogon*, croît spontanément en Angleterre et dans l'Europe méridionale, surtout en France. Il a les mêmes qualités que la scorsonère, à laquelle il ressemble beaucoup. On le cultive comme elle dans les jardins, pour en manger les racines : ils sont, l'un et l'autre, légèrement sudorifiques.

Le HOUBLON, *Humulus lupulus*, fournit, au printemps, de jeunes pousses assez tendres, que l'on prépare comme les asperges, et que le peuple nomme *asperges sauvages ;* elles ont même, dit-on, plus de saveur que les asperges, dont elles possèdent le goût et les autres qualités. Ces asperges étaient plus estimées que les véritables du temps de Martial.

Molli in hæcorea quæ crescit spina Ravenna
Non erit incultis gratior asparagis.

Cette asperge sauvage est meilleure et plus saine
Que celle qu'on cultive au marais de Ravenne.

L'ARTICHAUT, *Cynara,* croît en Europe, en Asie et dans l'Amérique méridionale. On ne mange de cette plante que le réceptacle de la fleur et les portions de receptacle qu'on enlève avec les écailles qui forment le calice. On le rend tendre et d'une digestion facile, en le faisait bouillir dans l'eau. L'artichaut fournit un aliment fort sain et un peu tonique. C'est sans doute cette dernière propriété qui l'a fait passer pour aphrodisiaque.

L'ARTICHAUT SAUVAGE est la CARLINE SANS TIGES, *Carlina acaulis.* On en mange le réceptable, qui est presque aussi bon que celui des artichauts, dont il a le goût. Le peuple nomme cette espèce d'artichaut *cardavèle ;* il a les mêmes qualités que l'artichaut cultivé, mais à un plus faible degré.

Le CARDON D'ESPAGNE, dont on mange les côtes ou parties moyennes des feuilles, est un mets assez insipide, qui a besoin d'être bien apprêté.

Nous arrivons à parler de la TRUFFE, *tubera*.

Il aurait l'air de faire un paradoxe celui qui comparerait la truffe à la perle. Il ne serait pourtant que dans l'exacte vérité, et il y a plus d'un point de rapprochement entre ces deux objets ; non point seulement parce que la truffe est à la gourmandise ce que la perle est à la coquetterie, mais parce que ces deux produits sont pour ainsi dire artificiels, résultant d'une sécrétion morbide de l'être qui leur donne naissance.

La perle vient à la suite d'une maladie de l'huître perlière, qui lui fait sécréter la nacre dont est formée la perle. Les pêcheurs de perle font souvent une blessure aux huitres, pour s'assurer une moisson féconde.

La truffe est un champignon qui pousse aux pieds des chênes dont les racines ont été piquées par une espèce particulière de mouches appelées *truffigènes*. Les conditions, longtemps ignorées, sont aujourd'hui parfaitement connues ; rien de plus facile que de créer une truffière.

La température convenable pour la truffe paraît être la même que pour la vigne. Ainsi, en ne tenant pas compte de la nature du sol, la truffe et la vigne paraissent *aller ensemble*. Seulement la truffe dépasse un peu les limites de la vigne.

Tant qu'on est loin de la limite de la zone truffière, l'orientation paraît être sans influence. Il en est ainsi en Provence. Dans le Périgord et le Limousin, l'effet de l'orientation s'accuse déjà ; les truffes sont rares ou disparaissent vers les versants septentrionaux. Plus loin, au Nord, on ne la trouve plus que sur les coteaux bien exposés, comme cela a lieu pour la vigne.

L'humidité de l'atmosphère exerce sur la production des truffes une influence remarquable. Ce n'est pas tant la quantité d'eau qui facilite leur développement, que son mode de distribution dans l'année. S'il ne pleut pas en juillet et en août, la récolte est très faible ou nulle. Les pluies antérieures ou postérieures paraissent tout à fait inactives. Les botanistes expliquent ce fait ; ce moment est en effet celui de l'évolution de la truffe.

L'humidité du sol joue un grand rôle dans la distribution géographique. Partout où l'humidité séjourne, elle exclut la truffe, qui se plaît assez sur les plateaux dont la surface est perméable, préfère en général les pentes et fuit le fond des vallées, surtout lorsque l'eau n'y trouve aucun écoulement. Ainsi la perméabilité du terrain paraît être indispensable à la production des truffes.

Au point de vue géologique, c'est surtout sur le calcaire jurassique que l'on rencontre la truffe. Ainsi elle abonde sur tout le pourtour du plateau central.

La nature chimique du sol ne leur est pas indifférente. Il doit renfermer du calcaire. Une bonne proportion est de 8 p. 100 à 15 p. 100; la limite inférieure paraît 1,5 p. 100, ainsi qu'il résulte des analyses de M. Hervé Mangon. Un sol siliceux paraît, au contraire, bien que très perméable, impropre à la production des truffes, quoique M. Chatin ait, dans une châtaigneraie (le châtaignier affectionne les terrains siliceux), trouvé des truffes en quantité notable.

Quand le semis de glands a atteint quatre ou cinq ans, on peut espérer une récolte de truffes. Mais pour cela, il faut se procurer des mouches truffigènes et les placer sur le sol de la truffière : ces insectes sont aussi indispensables à la production de la truffe, que les abeilles à la fabrication du miel.

La France est un des pays les plus abondants en truffes. Les meilleures se récoltent aux environs de Périgueux, d'Angoulême et de Cahors ; le canton de Sarlat, dans le Périgord, est surtout renommé à cet égard. On estime aussi les truffes de Provence, du Dauphiné, surtout celles de Romain, qui n'ont d'autre inconvénient que d'être parfois musquées.

L'absence de végétation, le renflement du sol, la présence d'une colonne de mouches truffigènes, servent aux gens expérimentés à pronostiquer la présence des truffes.

En Provence, la récolte se fait à l'aide de vieilles truies ou de porcs efflanqués, dits porcs de course, qui sont très habiles à découvrir les truffes, et qui reçoivent un gland en échange de chaque tubercule qu'ils amènent à la surface du sol.

Le procédé suivant est beaucoup plus curieux et moins connu. Il semble avoir été inventé par les braconniers de l'espèce truffière, qui seraient, dit-on, restés longtemps en possession exclusive de leur secret. Ces hommes, ne pouvant mettre à profit l'instinct merveilleux du cochon, dont la présence les aurait trahis, ont mis un insecte de complicité dans leurs manœuvres. C'est une mouche qui les avertit de la présence des truffes; lorsqu'ils l'aperçoivent, ils en suivent avec attention les mouvements, et dès qu'ils la voient, avec des circuits plus ou moins nombreux, revenir toujours à la même place et finir par s'y poser, ils jugent que là doivent exister des truffes, et leur attente n'est jamais trompée. L'indice fourni par ces diptères est tellement certain que les propriétaires eux-mêmes se laissent guider par eux lorsqu'ils n'ont pour but que de récolter la provision d'un jour; car, on le comprend, le moyen est peu expéditif.

Dans la Haute-Marne, chaque année les truffiers demandent et obtiennent des propriétaires de bois des permissions pour chercher les truffes. Armés d'une houe de forme triangulaire, ils conduisent dans les taillis de petits chiens dressés à cette chasse. Ces chiens, d'après une note de M. A. Passy que nous résumons, n'appartiennent pas à une race spéciale; mais ils reçoivent une éducation particulière, et l'on préfère, pour leur donner leur instruction, ceux qui descendent de père et mère qui ont déjà exercé. Leur éducation est simple; elle consiste à cacher un morceau de truffe avec un morceau de lard dans un sabot rempli de terre, et, quand ils les ont trouvés par l'odorat, on leur donne un petit morceau de pain. Lors de la récolte dans la forêt, chaque fois qu'ils ont indiqué une truffe, la même récompense économique leur est donnée. Un chien truffier se vend jusqu'à 100 francs. Les chiens, ainsi menés par les truffiers, quêtent le

long des allées, des sentiers, dans les taillis, et, quand ils rencontrent une truffe, ils s'arrêtent et commencent à gratter la surface du sol ; le maître donne un coup de pioche et découvre la truffe, puis il suit la trace en découvrant le cercle où se trouvent les autres tubercules. Une circonstance à noter, c'est que le petit chien truffier s'arrête toujours sur une truffe piquée par un insecte ; en effet, le parfum de celle-ci est plus développé, et cette circonstance explique comment le chien la découvre plus facilement que les autres. Quand les truffiers ont fait leur récolte en poursuivant les tubercules qui occupent le cercle où elles végètent, ils ont soin de piocher la terre, d'enlever les mousses : c'est ce qu'ils appellent cultiver les truffes. Ils piochent même les truffières déjà exploitées et qui leur paraissent en mauvaise condition. Un bon truffier peut gagner jusqu'à 200 francs dans sa saison.

Sans doute les truffes de Bourgogne et de Champagne n'ont pas la qualité de celles du Périgord ; mais celles qui sont bien mûres exhalent cependant un parfum presque aussi agréable.

La trufle change plusieurs fois de couleur, selon son degré de maturité ; c'est ce qui a donné naissance à une classification fantaisiste des truffes en *blanches*, *grises*, *noires* et *violettes*. C'est une erreur. La truffe, lorsqu'elle commence à paraître, est d'abord blanche, et cette règle est sans exception ; ensuite elle devient grise. Enfin, quand arrivent le froid et les gelées, elle revêt cette couleur noire qui indique qu'elle a atteint son plus haut point de maturité et qu'elle possède toutes les qualités désirables d'arome et de parfum. Cet état de perfection ne dure pas longtemps ; à peine les froids passés, elles redevient grise, molle, fade, sans parfum ; elle passe sans retour comme la fleur qui se flétrit sans qu'une main intelligente soit venue la cueillir.

Pour prévenir cet accident, et pour avoir des truffes en tout temps, on a imaginé de conserver les truffes. On les fait cuire

au bain-marie, dans de l'eau ordinaire ou dans de la gelée de poulet, et on bouche hermétiquement les flacons, qu'on a soin d'ouvrir seulement au moment de s'en servir.

Mais quelque précaution qu'on prenne, la truffe conservée n'a jamais cette finesse de parfum, cette délicatesse de goût de la truffe fraîche si chère aux gastronomes de toutes les époques.

Les Grecs, et les Romains surtout, en faisaient grand cas et abondante consommation.

La truffe fut oubliée depuis l'invasion barbare.

Eustache Deschamps, magistrat et poète du temps de Charles VI, composa une satire contre ce ragoût noir, dont les courtisans faisaient leurs délices.

La truffe ne fut retrouvée qu'à la fin du siècle dernier, où elle fut remise en honneur par les petits soupers. La Restauration et le règne de Louis-Philippe furent son apogée; elle trouva alors des estomacs dignes de la comprendre, des poètes capables de la chanter. Depuis cette époque, la délicatesse gastronomique s'est un peu perdue. Si la truffe est toujours en honneur, elle le doit surtout à son prix sans cesse croissant; et la plupart de ceux qui se délectent à en manger répondraient volontiers comme cette dame, à qui l'on disait que la dentelle allait devenir très bon marché :

« Si elle devient bon marché, nous n'en porterons plus. »

Chez nous, où les vaniteux sont cent fois plus nombreux que les délicats (délicats en matière de cuisine comme en choses d'esprit), la plupart de ceux qui mangent des truffes ont plus de plaisir à le dire qu'à les manger.

On a inventé bien des manières de manger les truffes : truffes à la serviette, truffes au vin de Champagne, ragoût de truffes, truffes au gratin, truffes à la cendre. Les raffinés vous diront que la truffe vaut cent fois mieux comme accompagnement que

comme plat principal ; ils préféreront une poularde ou un faisan truffé à un plat de truffes à la serviette. Enfin, au risque de vous scandaliser, ils ajouteront que ce qu'il y a de meilleur dans la truffe, c'est le parfum, c'est le fumet qu'elle communique à la volaille ; qu'une fois cuits, ces quartiers de truffes ont abandonné tout leur suc, et que les manger c'est se charger inutilement l'estomac. Voilà ce que disent les raffinés, dont on se gardera bien de suivre l'exemple.

Ce n'est pas seulement en France que la truffe est estimée ; les étrangers en font aussi grand cas. Le prince Demidoff a inventé une salade de pommes de terre et de truffes, à laquelle il a donné son nom, et dont nous voulons donner la recette à nos lecteurs. On prend six cents grammes de truffes cuites au vin de Madère, et la même quantité de pommes de terre cuites au sel ; on les émince et on les assaisonne de sel, huile, poivre, vinaigre et ravigote. On y ajoute des carottes, des navets, et l'on fait cuire à l'eau de sel. Puis on dresse le tout en forme de pyramide, en introduisant une tête d'asperge dans chaque navet et chaque carotte. En vérité, ce n'est pas trop cosaque !

Le Piémont possède une truffe spéciale, dite truffe blanche, à cause de sa couleur. Elle se mange sans être cuite, et ordinairement en salade. Cette truffe, qui a un goût piquant et original, ne vaut pas la truffe noire.

Les truffes des environs de Turin sont remarquables par un petit goût d'ail qui ne nuit pas, dit-on, à leur perfection.

La truffe, qui est une espèce de champignon, constitue un aliment très nourrissant, stomachique, et néanmoins lourd, malsain, qui se digère difficilement.

La truffe passe pour un très bon aphrodisiaque.

Hector Chaussier a voulu sans doute faire une plaisanterie, lorsqu'il a dit que la truffe contenait le principe de la goutte et que l'usage de ce cryptogame donnait cette maladie.

Page 116. — Noix.

Les noix, qui sont le fruit du noyer, *Juglans regia*, sont très indigestes ; cependant un grand nombre de personnes en ont mangé plus de trois sans être mortes. Il ne faut donc point prendre à la lettre l'aphorisme, où il y a un peu d'hyperbole.

Arnauld de Villeneuve prétend que l'Ecole de Salerne a voulu désigner dans cet aphorisme la *noix muscade*, la *noix commune* et la *noix vomique*. C'est peu probable, ce qui précède indique bien qu'il s'agit ici de la noix qui se mange au dessert.

Les noix se consomment sous quatre états différents.

Lorsque le fruit est vert, on le confit au sucre ou à l'eau-de-vie pour en faire une liqueur stomachique appelée *brou de noix*.

Lorsqu'il est plus mûr, ce fruit prend le nom de *cerneau* et forme un mets recherché, assaisonné de vin ou de vinaigre. Le vin d'Orléans est uniquement un vin de cerneaux, mais il n'est bon à boire que pendant le mois d'avril.

Au mois de septembre, les noix atteignent leur parfaite maturité, et c'est le moment où la consommation est la plus grande.

Enfin pendant l'hiver, on vend des noix qui ont séché au soleil ou dans des greniers.

On tire des noix une huile excellente, qui est très appréciée dans certains départements. Elle sert également à brûler et à

assaisonner les aliments. Son seul défaut est d'avoir une saveur prononcée qui ne convient pas à tout le monde. Cette huile sert aussi en teinture à fabriquer un noir qui est inaltérable.

Les anciens tiraient de la noix une liqueur dont ils se servaient pour teindre la laine et les cheveux.

Toutes les parties de l'arbre qui produit les noix possèdent un principe qui exhale une odeur particulière pendant les chaleurs. C'est pour cette raison qu'il est imprudent, en été, de se reposer longtemps à l'ombre d'un noyer.

Le bois du noyer est très employé en ébénisterie; les parquets sont souvent faits en noyer. Ce bois alimente plusieurs fabriques de la Haute-Vienne pour la fabrication des sabots.

Les coques de certaines noix sont employées dans la tabletterie : on en fait une foule de petits objets sculptés.

Autrefois, à Rome, les noix jouaient un grand rôle dans les mariages. Le jour de ses noces, le nouveau marié faisait une ample provision de noix qu'il jetait à tous les enfants; cela signifiait qu'à compter de ce jour il renonçait aux jeux de l'enfance.

Page 116. — Poire et pomme.

La poire crue, tendre et fondante, remplie d'un jus exquis, est très salutaire; elle est, au contraire, venteuse et indigeste quand elle est dure ou âpre, comme l'espèce sauvage : le vin aide à sa digestion, mais l'école de Salerne a voulu dire, je crois, que le vin est bon après la poire; d'où le dicton populaire :

Après la poire,
Donnez-moi à boire.

On compte plus de deux cents variétés de poires, qui ont chacune leur nom. Les meilleures poires sont le *beurré*, le *beurré*

d'Angleterre, les *doyenné, crassane, messire jean*, les *bons chrétiens saint-germain, colmar, catillac, martin sec, épargne*, etc.

La poire cuite est d'une digestion encore plus aisée que la crue.

La pomme, dont le tissu est dur et compact, se dissout lentement; si l'on n'a soin de la bien diviser et écraser sous les dents, elle cause des pesanteurs d'estomac, des aigreurs. Il vaut mieux manger les pommes cuites et assaisonnées de sucre.

Il existe cent variétés de pommes. Les meilleures sont toute la famille des *reinettes*, la *calville rouge* et *blanche*, la *pomme d'or*, l'*api*, etc.

Page 118. — CERISE.

Le cerisier, *Prunus cerasus*, n'a point été introduit en Europe par Lucullus, comme on le croit communément, puisqu'on l'a trouvé, de tout temps, dans les bois des diverses contrées de l'Europe.

Les CERISES offrent un grand nombre de variétés par rapport à la grosseur, à la couleur et à la saveur.

Elles contiennent toutes du sucre : elles fournissent un aliment agréable, rafaîchissant et facile à digérer.

Malgré le conseil d'Arnauld de Villeneuve, il faut avoir soin de ne pas avaler les noyaux des cerises, même sous le prétexte de se nettoyer l'estomac, parce qu'ils pourraient causer une constipation mortelle.

Quant aux vertus des cerises contre la pierre des reins ou de la vessie, attribuées par l'École de Salerne à l'amande des noyaux de cerise, elles sont nulles; nous dirons même qu'il n'existe point de lithontriptiques ou de substances qui aient la propriété de fondre le calcul, ce qu'on croira d'autant plus

facilement que les liquides capables de dissoudre un corps aussi dur auraient percé cent fois la vessie et les parties environnantes avant d'avoir même attaqué la pierre dans cet organe.

Arnauld de Villeneuve dit aussi, pour montrer que les cerises donnent du sang pur, des forces et de l'embonpoint, que les petits oiseaux n'ont jamais le foie plus gros que lorsqu'ils s'en nourrissent.

Les GUIGNES et les BIGARREAUX sont plus doux au goût et plaisent ordinairement plus que les cerises ; mais ils sont pesants et indigestes quand on en mange une certaine quantité, ce qui provient ordinairement de ce qu'on les avale à moitié mâchés.

Les MERISES rouges et noires sont plus humectantes et rafraîchissantes que les autres espèces de cerises. C'est des merises qu'on retire la liqueur qu'on nomme *kirschenwasser*, ou *eau-de-vie de cerises*, ou *marasquin*.

Page 118. — PRUNE.

Les PRUNES, dont il y a plus de deux cent cinquante variétés, n'ont été apportées à Rome, des environs de Damas, où le prunier croît naturellement, qu'au temps de Caton l'Ancien. Les meilleures prunes sont : la *reine-claude*, la *sainte-catherine*, le *gros* et le *petit damas*.

Les prunes fraîches contiennent des sucs agréables, doux, mucilagineux, fondants, qui ont des propriétés rafraîchissantes.

Les meilleurs pruneaux viennent d'Agen, de Brignoles et de Tours.

Les pruneaux cuits sont d'une facile digestion ; mais ils sont plus laxatifs que les prunes crues.

L'effet laxatif des pruneaux a été bien connu des Anciens ; car on trouve dans Martial [1] :

Pruna peregrinæ carie rugosa senectæ
Sume : solent duri solvere ventris onus.

Ces pruneaux étrangers, ridés par leur vieillesse,
Donneront à ton ventre une grande souplesse.

Les FRUITS DU PRUNELLIER, PRUNELLES, *Prunus spinosa*, un peu acides et astringents avant que leur maturité soit complète, deviennent assez doux et laxatifs quand ils sont cueillis après les premières gelées de l'hiver.

La FRAISE, *Fraga*, compte de nombreuses variétés ; les plus connues et aussi les plus estimées sont la fraise des Alpes, la fraise Gaillon, la fraise royale, la fraise ananas et la fraise anglaise.

Les premières fraises, très petites et d'un rouge foncé, nous sont envoyées, dans des boîtes, par le midi de la France, notamment par les départements des Pyrénées-Orientales et du Var. Il semble même que ce dernier département ait le monopole de la culture de ce végétal, car les environs d'Hyères et de Toulon en sont littéralement couverts. Ce que ce département envoie de fraises aux Parisiens dépasse toute croyance. Cette exportation se fait communément dans de petits pots de terre cuite rouge, recouverts de foin et coiffés de papiers gris.

La fraise anglaise, très grosse et d'un rouge foncé, est pour ainsi dire de fabrication anglaise. C'est à force de soins et d'artifices que les horticulteurs d'outre-Manche ont obtenu ce fruit, plus gros que nature.

Après la fraise anglaise, il faut placer, comme saveur et comme

1. Martial, Liv. XIII, ép. 29.

parfum, la fraise des Alpes; elle a en outre une précieuse faculté : celle de pouvoir se reproduire toute l'année, en pleine terre, ce qui lui a fait donner le surnom de fraise des *quatre saisons*.

La fraise ananas, quoique plus grosse, est moins estimée des gourmets.

Les petites fraises des vignes ou des bois doivent leur être préférées sans aucun doute; elles sont bien meilleures et plus salutaires; elles sont tendres, nourrissantes et faciles à digérer.

L'importance des fraises, au point de vue commercial, n'est pas aussi considérable pour Paris qu'on se le figure généralement. Les énormes quantités qui se débitent soit aux marchés, soit dans les rues, arrivent aux Halles des environs de la capitale. Bagnolet possède la plus grande quantité de fraisiers : on y compte près de 300 cultivateurs.

Dans les bonnes terres, et lorsque la saison est favorable, on récolte 6 paniers de fraises par 100 mètres carrés de superficie. On fait généralement huit cueillettes par an pour chaque plant de fraises. Un are produit donc 48 paniers, et 1,000 mètres 480 paniers; en les estimant en moyenne à 1 fr. 50, — on les vend de 1 fr. 25 à 2 fr. le panier, — on trouve qu'un hectare rapporte 720 francs. Sur cette somme, on peut compter moitié bénéfice.

La fraise contient un suc légèrement acide, qui fait qu'elle désaltère et rafraîchit. C'est un fruit qui convient surtout aux personnes bilieuses et sanguines. Cependant celles qui ont un estomac délicat ne doivent pas en faire un usage trop fréquent, parce que la fraise est froide à l'estomac. On remédie à cet inconvénient en les assaisonnant avec du vin et du sucre.

L'usage des fraises produit de singuliers effets sur l'économie. On cite des guérisons inespérées qui lui sont dues.

Linné, le célèbre naturaliste suédois, souffrait de la goutte. La souffrance était telle qu'il fut obligé d'interrompre ses travaux. Sur le conseil d'un médecin, il se mit à manger une grande quantité de fraises. Au bout de quelque temps, il se trouva soulagé; les années suivantes, la goutte reparut, mais moins intense, et, au bout de quatre ans du même régime, Linné se trouva débarrassé de son infirmité.

D'après Boerhaave, les graines de fraises infusées dans le vin blanc apportent un soulagement aux personnes atteintes de gravelle et d'affection calculeuse.

Van Swieten assure que des maniaques ont été rendus à la raison par l'usage quotidien des fraises.

Les fraises écrasées avec du miel ont la propriété, d'après Apulée, de calmer les douleurs qui ont leur siège à la rate.

Enfin, les fraises sont employées avec avantage dans les maladies inflammatoires.

Les FRAMBOISES sont le fruit du *Rubus idæus*, ou ronce du mont Ida. Elles ont à peu près les bonnes qualités des fraises, mais elles ne sont pas aussi agréables. Il faut les mêler aux fraises et prendre garde qu'elles ne contiennent des vers, auxquels elles sont fort sujettes.

Les GROSEILLES ROUGES et blanches sont le fruit du groseillier commun, *Ribes ribrum;* elles sont rafraîchissantes, antibilieuses, et salutaires aux personnes sanguines, et dans les chaleurs de l'été.

La GELÉE DE GROSEILLES fournit une nourriture légère qui contient peu de principe nutritif, et fort convenable aux convalescents et aux individus dont l'estomac affaibli a de la peine à digérer des aliments plus nourrissants.

La GROSEILLE NOIRE ou CASSIS a les mêmes qualités que les autres groseilles, excepté que le principe que cette baie contient la rend légèrement excitante et diaphorétique.

Page 118. — MURE.

Il y a deux espèces de mûres : les blanches, qui sont fades; et les noires, qui sont d'une saveur agréable, douce et légèrement acidule ; elles sont tempérantes et rafraîchissantes, et n'ont rien de malfaisant.

En les écrasant et les mêlant à une certaine quantité d'eau, on peut en faire une boisson qui, comme l'eau de groseille, est bonne contre les fièvres inflammatoires, bilieuses et putrides. Le sirop et le rob de mûres ont les mêmes propriétés, mais ne jouissent d'aucune vertu spécifique contre les maux de gorge, malgré la grande réputation qu'a ce sirop dans le monde non médical.

Les Anciens faisaient grand cas des mûres; regardant ce fruit comme salutaire, ils recommandaient de le manger à la fin du repas :

ille salubres,
Æstates peraget, qui nigris prandia moris,
Finiet, ante gravem quæ legerit arbore solem [1].

Celui qui sur la fin du repas se restaure
Par le fruit teint du sang de Pirame et Thysbé,
Et que l'on a cueilli au lever de l'aurore,
Passera ses étés en fort bonne santé.

Page 119. — PÊCHE, RAISIN SEC ET RAISIN FRAIS.

Les PÊCHES sont le fruit d'un arbre originaire de l'Asie et de l'Amérique. Ces fruits, dont il existe beaucoup de variétés, sont aussi salutaires qu'agréables.

1. Hor., l. II, sat. 4.

Les pêches que l'on cultive aux environs de Paris sont comprises dans quatre divisions :

1° Les PÊCHES PROPREMENT DITES, dont la chair se détache aisément de la peau et du noyau;

2° Les PAVIES, dont la chair ferme ne quitte ni la peau ni le noyau;

3° Les PÊCHES VIOLETTES, six variétés; elles ont la peau violette, la chair blanche ou jaune, qui quitte le noyau;

4° Les BRUGNONS, qui ont la peau violette et la chair blanche ou jaune, adhérente au noyau. L'espèce brugnon a une chair cassante et un suc fort doux.

Les pêches sont bonnes dans le vin, comme le dit l'École de Salerne.

Les ABRICOTS, *Armeniaca*, sont bons et salutaires; mais leur peau est très indigeste.

L'abricotier est originaire de la haute Asie ; il croît sans culture en Perse et y donne des fruits plus savoureux que partout ailleurs. On compte en France une quinzaine de variétés d'abricots. La meilleure est l'*abricot angoumois*, qui a l'amande douce et agréable à manger.

L'abricot précoce ou musqué n'a pas besoin d'être greffé ; il se reproduit fort bien de ses noyaux.

Souvent il y a trop de fruits sur un abricotier; il faut alors en ôter une partie.

L'ABRICOT-PÊCHE est le plus gros, très parfumé et se reproduit de ses noyaux; il est préféré à toutes les autres espèces.

Les pêches, les abricots et tous les fruits à noyaux doivent être cultivés, afin de perdre le goût acerbe, sauvage, et devenir doux et savoureux, comme cela a lieu pour la pêche.

Le RAISIN, bien mûr, contient beaucoup de sucre, et il est très nourrissant. C'est peut-être le fruit le plus salutaire que nous ayons; la nature nous le fournit précisément dans la saison qui succède aux chaleurs de l'été, pour humecter notre corps desséché, corriger et fondre la bile épaissie dans les canaux biliaires. Sans pepins et sans peau, il est plus rafraîchissant; cependant il est bon d'avaler au moins une certaine quantité de ces peaux après les avoir bien mâchées.

Il est un préjugé dangereux : c'est qu'il faut manger les raisins à moitié mûrs, afin qu'en purgeant ils fassent du bien. Ils ne produisent évidemment la diarrhée qu'à la suite des indigestions qu'ils causent : il faut toujours préférer les raisins les plus mûrs.

Les ANANAS, *Bromelia ananas*, sont le fruit d'une des plus belles plantes du règne végétal, dont il y a dix à douze espèces. Cette plante, originaire de l'Afrique, s'est bien naturalisée en Amérique.

L'ANANAS est cultivé aux Antilles en quantités considérables. De larges plaines sont couvertes de ces plantes vivaces. Le sol des plantations d'ananas ressemble, aux yeux des Européens qui visitent les Antilles, à un champ peuplé d'artichauts.

Il se fait une exportation fort importante d'ananas de la Martinique et de la Guadeloupe en Europe. Quelle que soit la proenance des ananas, c'est-à-dire quelle que soit l'île d'où ils sor tent, on peut les considérer comme de qualité excellente, pourvu que cette île fasse partie de l'archipel colombien. Toutes les Antilles, en effet, produisent d'excellents sujets.

L'ananas, qui est de la grosseur et de la forme d'une pomme de pin, est un mets excellent, dont le goût semble réunir en lui celui de la fraise, de la framboise et de la pêche.

A Paris, l'ananas a pris dans l'alimentation un rang distingué.

Sa consommation s'est développée rapidement, grâce à la modicité du prix auquel on livre ce fruit sur les marchés de nos ports de mer.

Il y a peu d'années, on s'arrêtait devant une boutique de primeurs, en contemplation devant un ananas coupé ou sur sa tige. Il était coté 20 et 25 francs; aujourd'hui, c'est par tas que ce fruit est exposé, et pour la minime somme de 2 ou 3 francs on peut avoir un ananas de grosseur moyenne. Il figure sur la table modeste du bourgeois comme sur la table luxueuse du financier.

On était fort en retard en France pour admettre l'ananas parmi les fruits de haut goût. Depuis le milieu du XVIe siècle, on connaissait et on consommait l'ananas en Angleterre et en Espagne; mais c'est seulement vers le milieu du XVIIIe siècle qu'il a été connu en France.

Il a fallu l'initiative royale pour donner le droit de cité à ce délicieux sujet de la famille des broméliacées.

Louis XV, étant allé à sa résidence de Choisy-le-Roi, remarqua dans les serres chauffées des bouquets de feuilles aiguës à scie, surmontant une espèce de pomme de pin, et au bas de la tige de longues feuilles plates; c'était un produit tout à fait inconnu du roi et de sa suite. Le jardinier apprit au souverain que c'étaient des ananas, dont il faisait des essais de culture très réussis. Le lendemain, on servait à Versailles, sur la table du roi, un ananas d'un assez fort volume; le feuillage était très fourni. Louis XV se montra avide de manger ce nouveau fruit. On le découpa en tranches, et on le présenta au monarque sans enlever la carapace qui garnit cette magnifique pomme des Antilles.

Louis XV mordit à belles dents et fit une épouvantable grimace. L'acide que contient l'enveloppe du fruit lui avait brûlé les lèvres, et il rejeta avec humeur la tranche d'ananas sur son assiette.

On parla beaucoup de l'aventure, et les grands seigneurs se

hâtèrent de se procurer ce fruit perfide, qui avait osé égratigner les lèvres du monarque.

Bientôt l'ananas se montra sur les tables aristocratiques. Les jardiniers des résidences royales eurent ordre de le cultiver d'après la tradition du jardinier de Choisy-le-Roi, et l'on obtint des sujets fort remarquables.

Oublié pendant la Révolution et l'Empire, il revint en honneur sous Louis XVIII, qui, très gourmet, on le sait, voulut que l'on reprît dans les serres de Versailles la culture de l'ananas. Lorsqu'on servait l'ananas à la table du roi, il appelait avec insistance l'attention de ses convives sur la manière dont il en assaisonnait les tranches saupoudrées de sucre et légèrement arrosées de kirsch.

L'ananas arrive en Europe par quantités considérables. On le cultive en outre avec succès dans tous les jardins potagers, notamment aux environs de Paris. C'est à cette fréquence d'arrivages et à l'abondante production indigène qu'on est redevable de la modicité de son prix actuel [1].

On le cultive beaucoup en Angleterre, mais dans les serres, et en Europe l'ananas est très loin d'être aussi bon que celui des pays chauds.

Les ORANGES, *aurantia*, sont originaires de la Chine.

Les oranges les plus estimées et qui méritent réellement de l'être viennent de Malte.

Les îles Açores et en particulier l'île de Saint-Michel pourraient rivaliser avec Malte.

Les oranges de Messine, de Palerme, de Sorrente, de Reggio et de Séville sont assez estimées.

Ce fruit est excellent et très salutaire, surtout dans les pays chauds, et pendant les chaleurs de l'été.

1. *Union médicale*, 7 août 1879.

Son usage convient beaucoup aux tempéraments ardents, bilieux, sanguins, ainsi que dans les fièvres bilieuses et putrides.

On prépare avec ce fruit de l'orangeade, qui est fort agréable, et a le même degré d'utilité que la limonade, pour rafraîchir le sang échauffé ou enflammé.

Les CITRONS, *citrea*, et les LIMONS sont plus acides.

On compte plus de cent variétés de ces fruits; leur écorce renferme une huile essentielle, amère, tonique et excitante.

Page 119. — FIGUE.

Les FIGUES sont le fruit d'un arbre qui croît dans l'Europe occidentale. On fait un grand usage de figues dans les îles de l'Archipel, en Italie et en Espagne. Il y a plus de cent variétés de ce fruit, soit rouges, blanches, jaunes, violettes ou noires, etc. On ne connaît pas ou plutôt on connaît mal la figue à Paris. C'est en Provence et en Languedoc qu'il faut manger ce fruit exquis. Comparée à celle de ces provenances, la figue verte d'Argenteuil est le vin de son terroir comparé aux riches crus de Laffite ou de Margaux.

Les figues ont presque toutes les vertus que leur attribue l'Ecole de Salerne.

Les figues fraîches sont pesantes et indigestes quand on en mange beaucoup, à cause de leur peau, qui ne contient pas autant de sucre et de mucilage que leur intérieur, c'est-à-dire les réceptacles charnus que l'on nomme *figues*.

Les figues sèches sont plus sucrées et plus nourrissantes que les fraîches; elles fatiguent un peu les organes digestifs par leur propriété relâchante. Les figues, étant donc très nourrissantes et laxatives, ne conviennent pas aux individus qui ont beaucoup d'embonpoint.

Elles sont bonnes pour la poitrine, comme adoucissantes et émollientes; c'est par ces derniers effets qu'elles deviennent un fort bon maturatif, lorsqu'on les applique cuites en cataplasme; elles peuvent ainsi faciliter la sortie d'une esquille d'os, en ramollissant une tumeur et favorisant sa maturation; mais, malgré l'autorité de Galien et d'Oribase, nous nions les vertus que l'Ecole leur attribue d'engendrer des poux et de provoquer aux plaisirs de Vénus, de même que celles de faire disparaître les uns et les autres.

Le suc laiteux du figuier est âcre et caustique, et on peut s'en servir pour détruire les verrues.

Les JUJUBES, *Jujuba*, diffèrent peu des figues. Les jujubes sont des fruits ovales, d'un rouge orangé, de la longueur d'un pouce, de la forme de l'olive, et dont la pulpe recouvre un noyau très pointu, à deux loges, renfermant chacune une seule graine. Ces fruits mûrissent dans les contrées méridionales de l'Europe. On mange les jujubes fraîches en Languedoc et en Provence; leur chair a une saveur aigrelette et vineuse assez agréable. En décoction, elles sont adoucissantes et pectorales. On en prépare des tablettes bonnes pour calmer la toux.

Page 120. — NÈFLE.

Les NÈFLES sont le fruit du NÉFLIER, *Mespilus germanica;* d'abord acerbes et astringentes, elles sont douces et assez agréables quand elles sont devenues molles, soit par le laps de temps, soit par l'impression du froid : alors elles ont beaucoup moins d'astringence; mais elles sont indigestes.

Il y a six espèces de néfliers et plusieurs variétés.

Page 120. — GRENADE.

Les GRENADES sont le fruit du grenadier, *Punica*, qui croît spontanément dans l'Asie, l'Afrique, aux environs de Carthage, dans l'Europe méridionale. Il y a dix variétés de grenadiers : à fleurs simples, doubles, jaunes, panachées de jaune, etc.; le grand grenadier ou grenadier cultivé, *Punica granatum*, grenadier à fruit doux et grenadier à fruit acide.

La pulpe des grenades est nourrissante, sucrée, acidule, très rafraîchissante et antiseptique. Les malades atteints des fièvres bilieuses et putrides aiment beaucoup à prendre de ces graines dans la bouche, parce qu'elles ont quelque chose de frais et d'acidule sucré, très agréable.

Les fleurs du grenadier, connues sous le nom de *balaustes*, de même que son écorce, s'emploient en médecine, comme astringents.

Page 120. — CHATAIGNE.

Les CHATAIGNES sont les fruits du CHATAIGNIER, *Castanea sylvestris*. Cet arbre, qui peut vivre au delà de mille ans, est indigène à l'Europe.

Il existe plusieurs variétés de châtaignes.

Ces fruits sont plus salutaires bouillis que rôtis; ils sont un aliment fort agréable, dont on se nourrit dans plusieurs provinces de la France. Cependant les châtaignes sont indigestes et surtout venteuses, comme l'exprime fort bien le vers suivant, dont l'harmonie imitative rend superflue toute traduction :

Castaneæ molles faciunt laxare pudentes.

Le marron est une variété des châtaignes, plus grosse que la châtaigne ordinaire. Les plus délicats sont ceux du Périgord, du

Lyonnais et des montagnes des Cévennes; mais il y a en Italie et en Espagne, surtout dans les montagnes de Léon, des châtaignes meilleures que les marrons.

Les OLIVES, *Olivæ*, sont les fruits d'un arbre indigène de l'Europe méridionale, *Olea Europæa*, et de l'Asie; il y a treize variétés d'oliviers.

On recueille les olives en octobre, avant qu'elles soient mûres; pour l'usage de la table, on les lave dans une lessive de cendres, afin de leur enlever leur âcreté; on les assaisonne, et on les met dans des barils.

Les olives sont toniques et astringentes, pesantes et indigestes.

Ce fruit fournit la précieuse huile d'olive; la meilleure est celle qui conserve un peu de sa partie colorante verte et qui a été extraite sans l'aide de la chaleur ni d'aucune fermentation préliminaire : elle se gèle par le moindre froid; elle n'a point d'odeur ni de goût; elle se digère difficilement. Celle qui est jaune est la plus commune; elle provient d'olives qu'on a laissées en tas fermenter et s'échauffer, afin de l'extraire plus aisément : celle-là est plus fluide; elle a une odeur et un goût plus ou moins désagréables; elle est plus pesante et rancit plus vite, car l'huile d'olive est un aliment assez indigeste.

Les COINGS, *Cidonia*, ont été apportés de Crète en Italie.

Les coings ont une odeur forte qui porte à la tête; aussi doivent-ils être gardés dans un lieu aéré.

Ces fruits sont acerbes et astringents; on ne les mange que cuits : les confitures et la pâte de coings sont stomachiques et serrent le ventre.

Les DATTES, *Dactyli*, sont les fruits du DATTIER, *Phœnix*, qui croît naturellement et est cultivé dans les terrains sablonneux de

l'Inde, de l'Arabie, de l'Afrique septentrionale, et dans le midi de l'Espagne. On distingue vingt espèces de dattes. Ce fruit est un drupe charnu, ovale, comme une grosse olive; il renferme un noyau qui recouvre une amande oblongue. Les meilleures dattes sont jaunâtres, fermes, demi transparentes, sucrées et odorantes. C'est un des meilleurs fruits que la nature offre aux hommes.

Les BANANES sont les fruits du BANANIER, *Musa*, qui fournit un grand nombre d'espèces; mais les principales sont le BANANIER commun, *Musa paradisiaca*, ou à fruit long, et nommé *plantanier* par les Espagnols; et le BANANIER à fruit court, *Musa sapientum*. Ces deux arbres croissent en Afrique et dans les Indes orientales et occidentales.

Les bananes de ces deux arbres fournissent un aliment un peu sucré, adoucissant, excellent et très sain. On les mange crues ou cuites, ou séchées et réduites en farine.

La FIGUE BANANE, qu'on nomme aussi BACOVE, produite par le bananier à fruits courts, se mange toujours crue; sa chair est fraîche, bonne, délicate.

Les bananiers ne donnent jamais leur fruit qu'une seule fois. Quand ils l'ont donné, si la tige n'est pas coupée, elle se flétrit, se sèche peu à peu, et tombe; mais à peine un bananier a-t-il été abattu, qu'il est remplacé par ses rejetons, de manière que les bananiers se multiplient eux-mêmes et forment une génération non interrompue d'individus de la même espèce, qui offrent à l'homme des fruits délicieux, qu'il n'a que la peine de cueillir. Les tiges des bananiers étant fraîches, épaisses, conservent longtemps leur fraîcheur; on les donne à manger aux bœufs et aux moutons, qui les aiment beaucoup.

Le CACAO est une espèce d'amande ressemblant à la pistache, un peu plus grosse qu'une olive charnue, un peu violette et lisse ; elle est renfermée dans le fruit du CACAOYER, *Theobroma*, qui en contient de vingt-cinq à quarante. Ce fruit, qui ressemble au concombre par la forme, est rougeâtre ou jaune quand il est mûr ; c'est une capsule coriace, raboteuse et marquée de dix stries ou côtes. Il est divisé, dans son intérieur, en cinq loges, remplies d'une pulpe gélatineuse acide, qui enveloppe les amandes, et qui désaltère et rafraîchit agréablement.

Le cacao torréfié, et mêlé par trituration avec le sucre et quelques aromates, constitue le *chocolat*, dont on fait une si grande consommation en Amérique et en Europe. Le chocolat où l'on fait entrer la cannelle ou la vanille est plus stomachique et plus sain que le chocolat ordinaire, dit, fort mal à propos, *chocolat de santé*. Le chocolat est doux, un peu tonique, et un des meilleurs aliments que l'on puisse donner aux individus faibles et épuisés, aux convalescents et aux vieillards. Il ne convient pas aux constitutions sanguines, chaudes, aux bilieux, aux personnes irritables et nerveuses.

Mais combien de fraudes ne commet-on pas dans la fabrication du chocolat ? On emploie du cacao dont on a extrait le beurre, qu'on remplace ensuite par de l'huile ou des graisses. On y mêle différentes sortes de farines, surtout celles de pois et de lentilles, qui s'y lient mieux que les autres espèces ; on y ajoute des amandes grillées, de la gomme adragante ou arabique ; on emploie des cacaos âcres, anciens ou nouvellement récoltés [1].

Le bon chocolat ne doit présenter dans sa cassure rien de graveleux. Il doit se fondre dans la bouche et y laisser une sorte de fraîcheur, ne point y laisser un goût pâteux, ne contracter enfin

1. Voyez Chevalier, *Mém. sur le Chocolat, sa préparation, ses usages, les falsifications qu'on lui fait subir, les moyens de les reconnaître* (*Ann. d'hyg. publ.* 2ᵉ série, 1871, tome XXXVI, p. 241).

qu'une médiocre consistance quand on le dissout dans l'eau ou le lait chauds.

Page 121. — Amande.

Les amandes, *Amygdalæ*, originaires de Syrie, et les noisettes, *Avellanæ*, sont difficiles à digérer.

Les deux grandes divisions commerciales des amandes sont les amandes en coques et les amandes cassées. Elles se divisent en outre, suivant leur valeur, en amandes fines ou princesses, demi-fines ou à la dame, molières, matheronnes, aberrannes. Les amandes princesses et les amandes à la dame sont les plus recherchées.

Les amandes princesses, dont la production moyenne pour toute la Provence est d'environ 20,000 balles de 120 kilog., valent de 160 à 170 fr. les 100 kilog.; en 1866, la pénurie de la récolte a fait monter ce prix à 340 fr.

Les amandes à la dame valent de 75 à 80 fr., les 100 kilog., et de 120 à 130 fr. quand elles sont décortiquées; leur production annuelle est moitié moindre que celle des princesses. La récolte des autres variétés est beaucoup moins importante.

La production totale des amandes cassées se répartit entre les départements de la Provence de la manière suivante : Bouches-du-Rhône, 12,000 balles de 150 kilog.; Hautes et Basses-Alpes, 15,000 à 18,000 balles de 120 à 130 kilog.; Vaucluse, 8,000 balles de 120 kilog.; Var, 800 à 1,000 balles de 125 kilog. Aix centralise ce commerce.

Page 122. — Aurone.

On connaît deux espèces d'aurone, l'aurone mâle, *Arthemisia abrotanum*, et l'aurone femelle, *Santolina chamæcyparissus*. L'une et l'autre possèdent les mêmes propriétés, qui sont celles de la

menthe. Comme toutes les substances amères et aromatiques, elles sont toniques et stimulantes ; mais l'usage de ces plantes ne peut être suivi d'aucun effet purgatif.

Page 123. — ABSINTHE.

La GRANDE ABSINTHE, *Arthemisia absinthium*, a une odeur forte, aromatique, et une saveur amère ; elle est tonique. Aussi l'emploie-t-on souvent avec succès dans les langueurs d'estomac, dans tous les cas d'atonie, pour relever l'action des forces languissantes ; pour guérir les accès des fièvres, pour tuer les vers des intestins, etc.

L'absinthe produit tous les bons effets que lui attribue l'Ecole de Salerne, à l'exception pourtant du tintement d'oreille, qu'elle ne saurait guérir sans doute, pas plus que le fiel de bœuf.

L'infusion de cette plante dans l'eau ou dans le vin est un bon moyen pour donner de l'appétit, fortifier l'estomac et aider à la digestion.

Apulée raconte qu'un centenaire empoisonné par des champignons sauva sa vie en buvant du vinaigre absinthé.

Aujourd'hui, les viveurs s'ouvrent l'appétit avec de l'absinthe : ils boivent un verre ou deux de la liqueur verte avant leur dîner.

La PETITE ABSINTHE, *Artemisia pontica*, a les mêmes vertus que la grande absinthe.

Page 125. — ANETH.

L'aneth, *Anethum graveolens*, abonde, comme le fenouil, qu'on nomma aneth doux, en Italie, en Espagne et dans le midi de la France.

Cette plante exhale une odeur un peu forte, mais agréable et suave. Elle a les mêmes vertus que le fenouil, particulièrement

ses semences, qu'on emploie le plus souvent ; elle est stomachique et diurétique.

L'aneth excite-t-il ou éteint-il l'amour ? Comme toujours, le docteur Moreau accorde les controversistes en disant que les deux effets sont produits : le premier par l'usage raisonnable, le second par l'usage immodéré.

Page 126. — ANIS.

L'ANIS, *Pimpinella anisum,* croît naturellement en Egypte, en Espagne, et on le cultive en France. C'est principalement de la semence d'anis que l'on se sert ; on l'apporte de la Touraine à Paris. Le meilleur vient de l'île de Malte. Les confiseurs nomment cette graine *anis vert* quand elle n'est pas recouverte par le sucre, et *anis à la reine* quand elle est en dragée.

Cette semence aromatique est fort usitée en médecine, par sa vertu chaude, stomachique et surtout carminative. On ajoute une pincée d'anis aux potions purgatives, pour en corriger le mauvais goût. Ces dragées sont employées contre les flatuosités ; l'anis sert enfin à aromatiser des liqueurs agréables.

L'ANIS ÉTOILÉ, *Illicium anisatum*, est un arbrisseau indigène de l'Asie ; on le nomme aussi *badiane*. Il nous vient de la Chine et du Japon ; mais il pourrait être cultivé dans les contrées méridionales de la France. Les capsules et les semences de cette espèce d'anis sont employées de préférence en médecine, à cause de sa saveur suave, douce, aromatique et de sa vertu carminative.

L'Ecole de Salerne a raison, quand elle conseille de choisir les semences d'anis les plus douces ou les moins chaudes.

Page 129. — BUGLOSE.

Parmi les plantes utiles dans les affections bilieuses, la buglose a toujours eu le premier rang. Qu'elle soit en infusion, en décoc-

tion, ou réduite en suc, elle a la vertu tempérante, diurétique, incisive et pectorale. On l'allie ordinairement avec la bourrache, qui a les mêmes vertus qu'elle.

Quelles que soient les vertus médicinales de ces plantes, il n'est guère possible d'en user à table pour s'égayer, ni d'en prescrire la décoction à des convives.

Page 131. — Carvi.

Les semences du carvi, *Carum carvi*, plates d'un côté, ont des propriétés analogues à celles de l'anis ; elles ont un goût âcre aromatique, ainsi que sa racine, et sont une des quatre semences chaudes. Les semences du carvi cultivé sont plus grosses et d'un arome moins âcre ; infusées dans l'eau, elles lui communiquent un goût agréable. Les jeunes racines se mangent en salade.

Page 132. — Cerfeuil.

Le cerfeuil a une odeur et un goût aromatique assez agréables ; il est apéritif, fondant, diurétique, dépuratif, et même un peu stomachique. Pour l'usage externe, on se sert de sa décoction comme d'un bon détersif et pour aviver les ulcères ; on l'applique en cataplasme sur les ulcères putrides et cancéreux, sur les engorgements laiteux et scrofuleux.

Les autres propriétés du cerfeuil sont fort équivoques.

Page 133. — Chélidoine.

L'éclaire ou grande chélidoine, *Chelidonium majus*, croît dans les lieux incultes et ombragés, et sur les vieux murs. Cette plante contient un suc jaunâtre, amer et caustique, qu'on emploie pour détruire les verrues, et qui n'est point un poison, comme le prétendent les gens du peuple, puisqu'elle a été admi-

nistrée à l'intérieur, dans la jaunisse, les obstructions, l'hydropisie, les dartres.

Cette plante jouit d'une vertu stimulante assez énergique, et l'on s'en sert en médecine, à raison de cette propriété. Extérieurement, son suc, appliqué avec précaution, a pu être utile comme astringent et répercussif dans quelques maladies des yeux, pour fortifier les parties externes de l'organe de la vue, réveiller le ton des vaisseaux de la cornée; mais il faut être aussi crédule que le bon Pline pour rapporter sérieusement que l'éclaire, malgré son nom admirable, qui fait supposer qu'elle éclaircit, ait la vertu de rendre les yeux à ceux qui les ont perdus.

Page 133. — Cigue.

Le docteur Harley a fait boire jusqu'à 12 grammes de teinture de ciguë, sans effet aucun, à une jeune femme malade d'un abcès dans les reins; on a porté successivement la dose jusqu'à 60 grammes, absorbés en présence du médecin. L'action a été insensible.

Le docteur Harley entreprit alors des expériences sur lui-même. Commencée à la dose de 5 grammes, la teinture fut absorbée, après une progression calculée, jusqu'à la dose de 60 grammes. L'effet fut insignifiant.

Le jus des feuilles fraîches s'est montré un peu plus actif; mais l'auteur de l'expérience put en prendre impunément 12 grammes. Quant à l'extrait de ciguë, si fort mis en vogue par Storck, il n'a donné aucun effet à la dose de 1 gramme.

Le docteur Garrod a constaté, dans son hôpital, la même inactivité avec la teinture de feuilles et la teinture de séminoïdes, portée jusqu'à la dose de 1 once. Les malades accusaient un peu de chaleur au creux de l'estomac, mais cette chaleur était attribuée très justement à l'alcool de la teinture. Aucun trouble dans l'économie ne fut signalé.

D'après les expériences qui précèdent, il semble douteux que

le poison d'État avec lequel les Athéniens exécutaient leurs condamnés à mort fût composé de ciguë seulement. Rien ne s'oppose à croire que d'autres plantes, plus vénéneuses que la ciguë, l'aconit par exemple, ne fussent mêlées à ce breuvage homicide.

Il est vrai d'ajouter que la ciguë récoltée dans l'Attique pouvait être plus active que celle qu'on récolte dans nos climats brumeux. Toutefois cette supposition n'est pas fortifiée par les observations faites de nos jours sur cette plante, qu'on a fait venir de l'Attique pour ces essais.

Suivant Dioscoride, le breuvage des justiciers d'Athènes était un jus végétal, concentré au soleil et donnant la mort sous un petit volume.

Page 134. – CINNAMOME.

Il serait assez difficile de suivre aujourd'hui le précepte de l'Ecole de Salerne, car on ignore ce que les anciens entendaient par cinnamome, à moins qu'ils n'aient voulu désigner sous ce nom la cannelle, écorce du *Laurus cinnamomum*, ou, comme le veut M. Bonastre, la muscade, ce qui paraît peu vraisemblable, puisque la muscade semble n'avoir pas été connue des Romains. Le cinnamome était à la fois un parfum et un médicament. Il venait d'Arabie et était d'un prix fort élevé. Dioscoride, Galien et Pline en distinguent de six espèces. On ignore les propriétés thérapeutiques de cette substance simple ou complexe, bois, écorce ou racine, mais de nature végétale, qui servait également à l'embaumement des corps.

Page 135. — CORIANDRE.

La CORIANDRE, *Coriandrum sativum*, est originaire de l'Italie et se cultive dans nos jardins. Cette plante est si puante qu'elle ferait trouver mal seulement à la flairer. Son odeur est bien plus

forte lorsqu'on écrase ses feuilles, et encore plus ses fruits verts ; elle ressemble alors à celle de la punaise ; elle est si tenace que, malgré qu'on se soit plusieurs fois lavé les mains, elles sentent encore mauvais un ou deux jours après. Ces semences, dont il est question ici, possèdent une vertu chaude et piquante, et sont fort bonnes pour chasser les vents, comme le dit l'Ecole de Salerne. Les Hollandais en mettent dans la plupart de leurs sauces, et quelques peuples du Nord dans leur pain. On la mâche dans le Midi, pour se rendre l'haleine agréable.

La bonne coriandre est de couleur rousse; elle nous vient ordinairement de l'étranger.

Page 136. — Crocus.

Le safran cultivé, *Crocus sativus*, est une plante bulbeuse qui croît spontanément dans la Crimée, dans la Tauride et dans plusieurs autres contrées de l'Asie orientale, d'où lui est venu le nom de *safran oriental*.

On la cultive dans l'Europe méridionale, aux environs d'Avignon et ailleurs en France. La couleur du safran est très marquée, et il teint promptement en jaune les objets qu'il touche. Son odeur est pénétrante et stupéfiante ; sa saveur est amère et aromatique.

On n'emploie en médecine et dans les arts que les stigmates des fleurs de cette plante.

Le safran jouit de la vertu tonique, antispasmodique, nervine, emménagogue, fondante, résolutive.

En Angleterre, en Allemagne, en Espagne et dans certains départements de la France, on emploie le safran comme assaisonnement. Les paysans du Midi trouveraient le riz mal apprêté s'il n'était point assaisonné d'une forte dose de safran.

On dit aussi que le safran est un bon aphrodisiaque, ce qui est plus que douteux.

Page 137. — AUNÉE.

L'AUNÉE, *Inula helenium*, qu'on nomme aussi *Inula campana*, vient naturellement dans les lieux humides et dans les bois de l'Europe méridionale.

On n'emploie de cette plante que la racine, qui a une odeur suave, et une saveur amère aromatique, un peu âcre; elle est stomachique, apéritive, désobstruante, diurétique et expectorante; mais sa vertu la plus marquée est l'atonie. Aussi s'en sert-on dans les cas de faiblesse d'estomac et d'atonie du canal digestif.

Cette plante, ni la rue, ni aucune autre, n'ont la vertu de faire rentrer une hernie.

Nous ne croyons pas que le mot *helenium* ait rien de commun avec l'amante de Pâris, malgré l'autorité du médecin Dufour, qui fit une longue tirade de vers en l'honneur de cette plante :

> Qu'est-ce qu'*Inula campana* ?
> C'est herbe qui d'autre nom n'a;
> Mais je connais bien le contraire,
> Puisque monsieur l'apothicaire,
> Qui la nomme d'un autre nom,
> L'appelle aussi *Helenium*,
> Des larmes de la belle Hélène.

Page 138. — FENOUIL.

Le FENOUIL, *Anethum fæniculum*, est une plante ombellifère, qui croît dans l'Europe méridionale. Toute la plante exhale une odeur forte.

Les tiges du fenouil sont chaudes, stomachiques, carminatives, apéritives et diurétiques; on les coupe pour en remplir la cavité de sucre pulvérisé, et le suc de la plante, faisant fondre le

sucre, forme une eau que l'on recueille et garde soigneusement pour les maux d'yeux.

La racine du fenouil est une de celles que l'on nomme apéritives par excellence. Elle entre dans la composition du *sirop des cinq racines*.

Les graines de fenouil, dont parle l'École de Salerne, ont les mêmes vertus que les autres parties de la plante. Par leur principe aromatique et tonique, elles sont bonnes contre les vents, fortifient l'estomac et aident à la digestion; elles peuvent aussi guérir les accès de fièvre intermittente, provoquer la sécrétion des urines, mais elles ne jouissent d'aucune des autres vertus qu'on lui attribue.

Page 141. — HYSOPE.

L'HYSOPE, *Hyssopus officinalis,* est un sous-arbrisseau qui croît dans les contrées méridionales de l'Europe et qu'on cultive dans les jardins. Cette plante a une odeur, une saveur forte et amère, aromatique.

Elle s'emploie en infusion comme un bon expectorant tonique, dans les toux pituiteuses, les rhumes anciens et atoniques, l'asthme humide et des vieillards, dans les phthisies catarrhales, etc. On fait bien d'ajouter à la tisane d'hysope du miel, qui en émousse la force et l'âcreté.

On peut compter sur les vertus que l'École de Salerne attribue à l'hysope. L'eau distillée d'hysope passe en effet pour un bon cosmétique. On dit qu'elle rend la peau du visage lisse, unie et souple. On lui attribue même la vertu d'ôter les taches de la peau et les rousseurs. Mais il ne faut pas trop compter sur elle; elle pourrait bien tromper. En tout cas, c'est une triste ressource que d'avoir recours à l'art pour simuler un teint frais et les couleurs brillantes d'une jeune et innocente beauté.

Page 144. — MAUVE.

La MAUVE COMMUNE, *Malva rotundifolia*, est une des plantes les plus utiles que possède la médecine : ses fleurs, ses feuilles et ses racines jouissent également de la vertu mucilagineuse, adoucissante et émolliente. Le peuple prend souvent la décoction de ses feuilles en guise de tisane, et s'en trouve bien. Elles sont très utiles employées en cataplasme et en lavement; elles ne jouissent certainement d'aucune vertu emménagogue, puisque les mauves ne peuvent que relâcher et calmer, tandis que tous les emménagogues sont toniques et irritants.

La décoction de mauves, prise par la bouche ou en lavement, est employée avec succès pour vaincre la constipation.

Page 145. — MENTHE.

La menthe a plusieurs espèces, dont les plus employées sont : la *menthe poivrée*, originaire de l'Angleterre; la *menthe frisée* ou *crépue*, et la *menthe pouillot* [1].

Toutes les menthes ont une saveur chaude, aromatique, piquante, un peu camphrée. On préfère néanmoins, pour l'usage, la menthe poivrée, dont l'odeur et le goût sont plus agréables et les vertus plus énergiques.

On accorde aux menthes un grand nombre de vertus, et le camphre qu'elles contiennent doivent influer beaucoup sur leurs propriétés, qui sont de donner du ton à l'estomac, de fortifier les nerfs, sinon de les calmer légèrement; de tuer les vers et de combattre les spasmes dans les maladies nerveuses; d'arrêter les vomissements, et de chasser les flatuosités. On croyait autrefois que la menthe était infaillible contre les vers. L'eau dis-

1. Voyez *Pouliot*, p. 471.

tillée de menthe s'emploie, comme excipient, dans les potion
antispasmodiques et stomachiques.

Les *pastilles de menthe* sont mises en usage pour donner à l
bouche une odeur agréable et exciter l'action digestive; leu
saveur, un peu chaude, est bientôt suivie d'un sentiment d
fraîcheur, qui n'est rien moins que réelle.

La mélisse des jardins, *Melissa officinalis*, et qu'on nomm
citronnelle à cause de son odeur de citron, jouit des mêmes pro
priétés que les menthes; elle est et avec raison d'un usage plu
fréquent, à cause de son goût et de son odeur agréables.

Page 147. — CRESSON.

On compte plusieurs variétés de cresson, *sisymbrium nasturtium*,
les suivantes sont les plus employées : le cresson *alénois* ou
cresson des *jardins;* le cresson des *prés;* le cresson *sauvage* ou
cochléaria; le cresson d'*Inde* ou la *capucine* de nos jardins, qu'on
sert en salade; et le cresson *doré* ou *saxifrage dorée.*

Toutes ces variétés ont la même vertu.

Le cresson de fontaine, que le peuple de Paris appelle la *sant*
du corps, habite les lieux humides et les bords des ruisseaux.

Paris, comme le reste de la France, ne connaissait d'autre
cresson que celui venu à l'état sauvage sur les bords des cours
d'eau ou dans les flaques des marécages, quand, en 1811, M. Car-
don, officier d'administration de la Grande-Armée, établit à Saint-
Léonard, près de Senlis, des fosses à cresson pareilles à celles qu'il
avait vues, formant à Erfurth de beaux tapis de verdure au mi-
lieu des neiges de l'hiver de 1808 à 1809.

Dès lors, la culture du cresson prend un grand essor. Des
cressonnières se creusent dans toutes les vallées des alentours de
Paris, mais trop souvent pour la ruine des cressiculteurs, au sein

de tourbières où le cresson brûlait l'été et gelait l'hiver, n'étant pas protégé par des sources assez proches et assez abondantes pour assurer la prospérité de l'entreprise. En 1855, 710 fosses alimentaient la capitale. On en compte aujourd'hui 950.

Le cresson a une saveur chaude, piquante, amère; on en fait un grand usage dans l'état de santé, et plus encore dans l'état de maladie.

En santé, on le mange comme salade, ou comme assaisonnement avec quelque viande blanche, telle que la poularde et le chapon. C'est un bon tonique, qui excite l'appétit et fortifie l'estomac. Il convient dans tous les cas où il s'agit de fortifier, de stimuler les organes digestifs, et lorsqu'on a fait un trop grand usage de substances animales.

Dans la maladie, on l'emploie comme altérant, incisif, apéritif, stomachique. Il est surtout utile dans les cas de dissolution des humeurs naturelles et du sang, dissolution désignée par le nom de *scorbut*.

La forme sous laquelle il est administré est différente selon les occasions. Tantôt on en écrase la tige et les feuilles, pour en tirer le suc; tantôt on en fait une simple infusion; tantôt on le donne à mâcher en substance; et tantôt on le mêle au lait ou au vin. Mais, de quelque manière qu'on l'emploie, le cresson agit toujours par un principe salin particulier aux plantes crucifères. Ce sel est très actif et très volatil, de façon que c'est une précaution nécessaire à prendre dans les préparations du cresson, qui se font à l'aide du feu, de n'exposer jamais cette plante à un feu vif ni à une eau bouillante.

Le suc de cresson est aussi bon que celui de cochléaria pour raffermir les gencives saignantes et nettoyer les dents. C'est dans ces cas qu'il peut être regardé comme souverain odontalgique. Mais, quand les douleurs de dents viennent d'une cause interne, le cresson ne fait plus le même bien.

En liniment avec le miel, il dépure les ulcères et fait sécher les dartres. On peut aussi l'employer en cosmétique pour purifier la peau.

Quant à la pelade que l'on dit céder à l'action du cresson, ce ne peut être que celle qui suit quelques fortes affections de la tête, après lesquelles les cheveux tombent. Le miel et le cresson, ou le cresson seul appliqué en cataplasme, ou son suc répandu en forme d'embrocation sur la peau du crâne, fortifie les bulbes des cheveux et les dispose à repousser.

Le cresson ne jouit d'aucune vertu, de même que tout autre remède, pour faire croître, encore moins repousser les cheveux sur une tête chauve. La calvitie est, en effet, un accident incurable. Les anciens le savaient bien; aussi ils cherchaient à pallier cet outrage du temps ou de la débauche.

Page 149. — Poivre.

Le POIVRE NOIR et le POIVRE BLANC, qui sont les fruits d'une plante de l'Inde, sont des assaisonnements très utiles, peut-être plus dans la cuisine du pauvre que dans celle du riche. Ils aident à la digestion par leur vertu chaude, tonique; mais il faut en user avec beaucoup de modération. Ils conviennent à ceux qui ont l'estomac faible, aux habitants des pays chauds, qui se nourrissent de végétaux aqueux et de fruits rafraîchissants, pour relever les forces de leur estomac affaibli.

Le poivre, pris en quantité, est capable d'irriter, d'échauffer fortement et de causer des inflammations d'estomac ou d'entrailles, et des obstructions. Cette épice rend véritablement ardent aux plaisirs de Vénus.

Le poivre peut guérir la toux ou la douleur d'estomac, causées par les vers, les glaires, en les tuant et en les expulsant; mais il ne pourrait qu'irriter la toux provenant d'une maladie des poumons.

Il peut prévenir et guérir, par sa vertu tonique, l'accès d'une fièvre intermittente. Le peuple croit encore au préjugé que *le poivre rafraichit.*

Il se consomme annuellement pour quarante millions de poivre en Europe. Voilà de l'argent bien mal employé.

Le CORAIL DES JARDINS, POIVRE DE GUINÉE, est une espèce de piment, *Capsicum annuum*. On nomme, dans le midi de la France, *poivron*, le piment petit, vert tendre, qui n'a pas encore changé de couleur, car il est rouge dans sa parfaite maturité. On fait un grand usage des poivrons en Provence et dans le Languedoc, apprêtés en salade, frais ou confits dans le vinaigre. Quand ils sont rouges, ils servent d'assaisonnement comme le poivre, dont ils ont les propriétés.

Outre ces espèces de poivre, il y a encore : le *Piper betle* ou BÉTEL, et le *Piper cubeba* ou CUBÈBE; le POIVRE DU JAPON, *Fagara piperita;* les graines d'AMBRETTE, *Hibiscus albemoschus*, auxquels il faut joindre les PIMENTS de toute espèce, *Myrtus pimenta* ou *capsicum*.

Page 151. — POULIOT.

Le pouliot, *Mentha pulegium*, est une plante résolutive, atténuante et carminative; on en fait usage principalement dans les maladies des femmes, à titre de médicament emménagogue. Mais il n'a aucune des propriétés que lui attribue l'Ecole de Salerne.

Page 152. — ROSE.

Je ne connais rien d'aussi merveilleusement beau qu'une rose à peine entr'ouverte. Voyez-la déplisser avec précaution, un à

un, ses pétales délicats, et livrer comme à regret son suave parfum, caché au fond de mystérieux nectaires.

Quoi de plus gracieux qu'une rose mollement balancée sur sa tige épineuse par le doux souffle du zéphyr, à l'heure surtout où les premiers feux du soleil viennent faire resplendir comme autant de diamants les pleurs de l'aurore qui baignent sa corolle diaphane!

Dans le principe, toutes les roses étaient blanches; mais un jour, la déesse des amours, voulant en cueillir une, se piqua cruellement aux épines de la tige.

Le sang coula de sa blessure, et, en tombant sur les roses blanches, elles devinrent vermeilles.

Quelle poétique légende!

On a donc eu raison de consacrer la rose à Vénus et de l'appeler la reine des fleurs. Cette royauté, du reste, lui a été octroyée de tout temps; Aspasie, aussi bien que Cléopâtre, paraient leur sein de sa resplendissante beauté.

Elle était de toutes les fêtes, et, dans les sacrifices que l'antiquité païenne offrait aux dieux, les autels et les victimes étaient enguirlandés de roses, et jamais, dans les festins, les convives ne se montrèrent que le front ceint d'une couronne de ces mêmes fleurs.

Sous les empereurs romains, et en particulier du temps de Néron, l'amour de la rose fut porté à l'excès. Cet extravagant ne donnait ses festins que dans une salle tendue de rose. Les invités étaient habillés de rose, les fontaines répandaient des ruisseaux d'essence de rose, les gâteaux eux-mêmes étaient roses, on buvait un vin de rose, et si, à la fin de l'orgie, un convive se trouvait indisposé, on appelait un médecin qui prescrivait une potion de roses.

Héliogabale alla jusqu'à se baigner dans un vin de roses.

Un autre tyran, non moins célèbre que ceux-là, fit un jour périr un grand nombre de sénateurs sous une pluie de roses. Quel raffinement!

Complice involontaire des débauches des Césars, la rose joua un plus noble rôle pendant le moyen âge, car la jeune fille sage recevait pour prix de ses vertus une couronne de roses blanches.

Un singulier usage, qui persista jusqu'au XVIe siècle, était le suivant :

Les pairs de France payaient au Parlement de Paris une corbeille de roses, toutes les fois qu'il leur donnait audience dans la Grande Chambre ; c'est ce qu'on appelait la *baillée des roses*.

La trop fameuse guerre des deux Roses, qui, comme on sait, ensanglanta l'Angleterre pendant près d'un demi-siècle, eut pour cause la rivalité des maisons de Lancastre et d'York, qui portaient dans leur écu, la première une rose rouge, la seconde une rose blanche.

De nos jours, les roses n'ont plus de signification belliqueuse ; à Paris, on en fait tous les ans un commerce qui atteint des proportions fabuleuses, puisqu'il s'en vend pour des centaines de mille francs.

Le parfum de la rose est très recherché ; aussi l'emploie-t-on beaucoup. Il réside dans une essence que l'on obtient par la distillation avec l'eau. Notre pays, bien que produisant d'énormes quantités de roses, ne pourrait suffire aux besoins de la parfumerie, ce qui fait qu'on a recours aux plantations si vastes et si productives de la Roumélie, de la Turquie d'Asie et même de l'Inde (Manuel Pablo).

Page 153. — RUE.

La RUE, *Ruta graveolens*, est une plante cultivée dans les jardins ; elle a une odeur forte, pénétrante, fétide, une saveur amère et un peu chaude.

Cette plante, qui ferait pâmer de dégoût nos dames délicates, était pour les dames romaines un bouquet précieux, dont elles

ornaient leurs chambres à coucher et qu'elles portaient souvent à la main pour atténuer le danger des fleurs.

Elle jouit à peu près des mêmes vertus que la sauge, les menthes et les autres plantes aromatiques.

La rue a eu de nombreux usages médicaux, presque oubliés aujourd'hui. Elle a été considérée comme un des plus puissants antispasmodiques connus. Elle était très employée dans les névroses convulsives; elle peut agir sur les yeux et dissiper les taies de la cornée, par ses propriétés tonique et répercussive.

On ignore sur quoi est fondée la vertu qu'on attribue à la rue de faire déloger les puces d'un appartement. Cela est dû apparemment à son principe odorant.

On connaît aussi sa vieille réputation comme médicament emménagogue et abortif. Cette dernière propriété, fort contestable d'ailleurs, a été si bien accréditée, qu'il a été longtemps interdit aux herboristes de vendre la rue, par crainte d'un emploi criminel.

On dit que dans certaines parties de l'Allemagne les habitants mangent la rue en salade. Ce fait est douteux, car Orfila a démontré que, administrée en certaines proportions, cette plante était un poison violent.

La rue était héroïque pour les anciens; ils lui attribuaient la propriété de guérir les empoisonnements ; elle faisait la base du fameux antidote de Mithridate.

La rue ne jouit d'aucune vertu, ni pour, ni contre les plaisirs de l'amour; elle pourrait, il est vrai, y provoquer par sa vertu stimulante. Si ce qu'a dit l'École de Salerne sur son compte, par rapport à l'amour, était vrai, cette plante serait, en effet, le carquois de Cupidon, chargé, par les poètes, de flèches dorées et de flèches plombées. Les unes font aimer; les autres font fuir l'amour.

Page 154. — SAULE.

Le saule jaune, *Salix vitellina*, connu sous le nom d'*osier*, croît abondamment en Europe, dans les terrains humides.

Toutes les parties, notamment l'écorce des diverses espèces de saules, surtout du saule blanc, *Salix alba*, ont une saveur amère, légèrement aromatique, et ont des propriétés toniques.

On emploie l'écorce du jeune saule pour fortifier l'estomac, aider à la digestion, guérir les fièvres intermittentes, arrêter les progrès de la gangrène, enfin dans tous les cas où le quinquina convient : celui-ci doit être toutefois préféré, n'en déplaise aux partisans outrés des remèdes indigènes.

Toutes les substances amères sont contraires aux vers; l'infusion de saule peut par conséquent faire mourir ceux qui éclosent des œufs que la *mouche carnassière* dépose quelquefois dans l'oreille, pendant le sommeil.

Quant à la vertu anti-aphrodisiaque que les anciens ont attribuée aux feuilles et à la fleur de saule, s'il est vrai, comme l'a avancé Gunz, que les chatons de saule jouissent d'une vertu calmante, ses fleurs pourraient bien apaiser, jusqu'à un certain point, les transports amoureux; mais il n'est point de remède capable de détruire entièrement les mouvements de l'instinct reproducteur, encore moins de rendre une femme stérile, malgré l'autorité de Dioscoride, qui assure que l'usage de la décoction des feuilles de saule ôte à la femme son aptitude à concevoir.

Page 154. — SAUGE.

La sauge croît spontanément dans les parties méridionales de la France.

C'est une des plantes les plus anciennement employées en médecine.

Les anciens attribuaient à la sauge des vertus presque divines et la nommaient *herba sacra.*

Il a suffi sans doute que cette plante se nommât *salvia*, du mot *salvare*, pour que la crédulité des anciens lui ait fait attribuer la vertu de sauver les humains de presque toutes les maladies dont ils sont atteints.

La sauge sauve, l'éclaire éclaircit, etc. ; c'est ainsi qu'on raisonnait dans ces siècles d'ignorance.

Qu'on ne soit donc pas étonné des pompeux éloges que l'École de Salerne a donnés, encore au onzième siècle, à cette plante, que l'on croyait si salutaire.

Elle exhale une odeur forte, chaude, pénétrante, et elle contient aussi du camphre.

En Provence et en Grèce, la sauge est employée comme condiment dans les ragoûts et en guise de thé, d'où le nom de *thé de la Grèce.* Valmont de Bomare prétend que les Chinois sont très friands de thé de sauge et qu'ils changent volontiers avec les Hollandais deux caisses de leur meilleur thé contre une caisse de ces feuilles. Ce peuple, à son grand détriment, paraît avoir oublié la sauge pour l'opium.

Arnauld de Villeneuve veut que les oies et les cochons de lait rôtis soient bourrés de sauge, laquelle donne son parfum et ne se mange pas.

Cette plante a une vertu stimulante et tonique bien marquée ; aussi la donne-t-on toutes les fois qu'il s'agit de fortifier les organes digestifs, d'activer la circulation du sang.

On a aussi préconisé la sauge comme ayant la vertu de tuer les vers et de modérer, de réprimer les sueurs excessives.

La sauge est bonne pour fortifier les nerfs ; elles est employée dans la paralysie.

Page 155. — SUREAU.

Le SUREAU COMMUN OU NOIR, *Sambucus nigra*, se trouve presque partout dans les haies, sur les bords des chemins.

Ses graines ou baies, ses feuilles, sa tige et sa racine, et même ses fleurs dans l'état frais, jouissent d'une vertu émétique et purgative fort énergique. On a employé sa seconde écorce, ou le suc de celle-ci, dans les hydropisies.

Les fleurs de sureau sont d'un usage plus commun. Elles ont une vertu sudorifique très marquée. On en use avec succès dans les suppressions de la transpiration, et dans toutes les maladies éruptives, pour faciliter leur mouvement vers la peau ; mais il faut les prendre sèches, car les fleurs, les fruits, les feuilles et l'écorce de sureau, dans l'état frais, sont irritants et purgatifs. On les emploie aussi extérieurement, légèrement torréfiées et chaudes, pour faire transpirer et pour résoudre les tumeurs, les engorgements, les rhumatismes.

Le *rob de sureau* est un bon remède dans les rhumatismes chroniques, comme dépuratif et sudorifique. On le prépare avec les baies du sureau : cuites dans du vinaigre, elles fournissent une teinture violette assez belle.

Page 156. — Scabieuse.

La scabieuse est stimulante et surtout sudorifique. Son nom vient de *scabies*, gale, parce qu'on l'emploie dans cette maladie.

Tous les sudorifiques peuvent diminuer et même emporter une douleur de côté, surtout si elle est due à une transpiration arrêtée ; ils sont aussi expectorants. C'est donc par sa propriété sudorifique que la scabieuse peut jouir des vertus que lui attribue l'Ecole de Salerne.

La distillation de la plante fournit une eau dont on se sert dans la toilette, sous le nom de *cosmétique* ou *Eau de beauté*.

Page 157. — Asperge.

L'asperge, *Asparagus*, croît dans toute l'Europe.

On sait que le nom des asperges vient de leur goût un peu âcre : *Asparagus ab asperis*.

On mange ses jeunes pousses au printemps, après les avoir fait bouillir légèrement dans l'eau ; elles sont très nourrissantes et composent un excellent mets, qui plaît beaucoup à l'estomac.

Les anciens, qui les estimaient beaucoup, ne pouvaient s'en procurer avant la fin de mai. En Italie même, on n'en recueillait pas avant les derniers jours d'avril, au grand désespoir des gourmets romains.

La localité la plus renommée pour cette culture était autrefois Ravenne. « Trois asperges de Ravenne, dit Pline, coûtent autant qu'une livre d'autres[1]. »

C'est La Quintynie qui, pour satisfaire aux désirs de Louis XIV, trouva le moyen de hâter d'un mois leur maturité par l'emploi de fumier chaud. « Je n'oublie pas ici, dit-il, pour les véritables curieux qui ont le moyen de le faire, le soin de réchauffer les asperges et de veiller à renouveler les réchauffements dès qu'ils ont passé leur grande chaleur ; la chose n'est pas sans peine ni sans dépense ; mais le plaisir de voir, au milieu des neiges et des frimas, une abondance d'asperges bien grosses, bien vertes et tout à fait excellentes, est assez grand pour n'avoir point de regret de reste. Et dans la vérité, ajoute-t-il, on peut dire qu'il n'appartient guère qu'au roi de goûter ce plaisir, et que peut-être ce n'est pas un des moindres que son Versailles lui ait produits, par le soin que j'ai l'honneur d'en prendre ! »

Les asperges primeurs ne viennent pas, comme on le dit souvent, des pays chauds. Elles sont forcées aux environs de Paris, dont les plaines en sont remplies.

Aujourd'hui, le centre de cette industrie est Argenteuil. C'est là qu'on recueille ces asperges monstrueuses, grosses comme le poing, qui ont reçu le nom d'un maraîcher distingué, M. Lhérault.

1. Voy. plus haut, p. 433.

Quant à celles d'arrière-saison, elles croissent en plein champ, entre les rangs de vigne.

En 1820, Argenteuil n'en produisait que 5,000. Dès 1830, ce chiffre se doubla. Il s'éleva à 20,000 en 1840, à 60,000 en 1850, et à 400,000 en 1867.

En 1868, on expédiait mille bottes d'asperges.

Chaque botte contenant 20 asperges, cela fait une consommation, à Paris, de 10 millions d'asperges pour la saison.

Le chiffre de la vente doit être encore plus considérable aujourd'hui.

On distingue trois sortes d'asperges :

1° L'*asperge en branche*, espèce *hâtive*, que l'on cueille quand elle lève à deux centimètres de terre, ce qui arrive généralement vers le 25 mars. Elle coûte 10 fr. la botte.

2° L'*intermédiaire*, qui tient le milieu entre l'asperge en branche et l'autre espèce dont je vais parler.

3° Enfin l'*asperge aux petits pois*, dite espèce *tardive*.

Il y a aussi les asperges du Midi, longues, vertes de la base à l'extrémité ; elles n'ont pas un très grand succès à Paris ; je n'ai jamais pu comprendre pourquoi.

Elles ont, en effet, beaucoup de goût ; elles sont fermes, résistantes ; un seul tour de feu suffit pour les faire cuire ; mangées avec de bonne huile d'olive, c'est un vrai régal.

Les tiges de l'asperge comme ses racines sont stomachiques et diurétiques. Elles donnent toujours à l'urine une odeur particulière, forte et désagréable.

A propos de l'asperge et de sa propriété très sensible à l'olfaction, dit le docteur Simplice [1], il me revient en mémoire une anec-

1. Dr Simplice, *Union médicale*, 7 juin 1879, p. 938.

dote assez drôlette, racontée par Vidal de Cassis, anecdote qu'il intitulait l'*asperge accusatrice*.

Un confrère très gourmand, mais très connu aussi par ses infortunes conjugales, passant un jour devant la boutique de Mme Chevet, y aperçoit une magnifique botte d'asperges. C'était en plein mois de janvier et par 15 degrés au-dessous de zéro.

« Combien cette botte ?

— Pour vous, monsieur le docteur, qui êtes un client, ce sera 50 francs.

— Trop cher pour moi.

— C'était la seule botte qu'il y eût aux Halles, ce matin. »

Le confrère ne se laisse pas tenter.

Après un dîner pris à son cercle, le confrère demande à sa femme :

« Et toi, bonne amie, où as-tu dîné ?

— Chez ma sœur, » répond-elle avec aplomb.

Mais, disant cela, l'odeur très caractéristique de l'*Asparagus officinalis* se répand dans la chambre.

Notre confrère ne souffle mot, n'en dort pas mieux, se rappelant les paroles fatales de Mme Chevet : « C'était la seule botte qu'il y eût aux Halles. »

Rien de plus pressé le lendemain que de courir chez Mme Chevet et de lui demander à qui elle avait vendu hier sa botte d'asperges.

« Au grand Véfour, » lui fut-il répondu.

Dans ce cabaret fameux, au moyen d'un louis séducteur habilement donné à un garçon, il fut facile au mari infortuné de connaître tous les détails de l'aventure, accompagnée de beaucoup d'autres anecdotes de ce genre, qui eut pour résultat final de provoquer et d'obtenir une séparation de corps.

Et voilà comme, époux ou épouses perfides, l'asperge peut fournir un témoignage dangereux de vos méfaits matrimoniaux.

Page 158. — PRUNELLIER.

Le prunellier, appelé aussi spode ou tuthie, est un des astringents dont on faisait jadis un grand abus dans l'hémoptysie et les autres hémorrhagies.

Aujourd'hui, on ne donne presque jamais les astringents à l'intérieur pour guérir les crachements de sang.

Page 158. — MOUTARDE.

La MOUTARDE NOIRE ou SÉNEVÉ, *Sinapis nigra*, est la semence de la plante de ce nom, qui croît spontanément dans les contrées du Nord et que l'on cultive dans toute l'Europe.

La moutarde préparée pour les usages de la table, en écrasant le sénevé et en le mêlant avec le vinaigre, le vin ou le moût, comme dans la moutarde de Dijon, constitue un assaisonnement chaud, piquant et brûlant. Cette dernière sensation a fait donner à cette composition le nom de *moutarde*, qui vient des vieux mots *moult*, beaucoup, et *ardre*, brûler.

L'action de la moutarde sur les organes gastriques est prompte et intense. Elle stimule les facultés digestives, provoque l'appétit, favorise la solution des aliments dans le suc gastrique, et aide puissamment à la digestion; elle augmente la transpiration et les urines, et fournit un des meilleurs antiseptiques et antiscorbutiques que possède la médecine.

L'usage de la moutarde convient aux personnes faibles qui ont la digestion lente, aux tempéraments froids et lymphatiques, aux individus gras et replets. Les personnes sanguines ou bilieuses doivent se tenir en garde contre les effets échauffants et irritants de cet assaisonnement.

Les semences de moutarde, pulvérisées et mises en pâte avec le vinaigre, constituent le *sinapisme*, qu'on laisse sur la partie jusqu'à ce que la peau soit rubéfiée.

La moutarde fait couler le nez et les yeux. Cette action est due à sa propriété irritante sur les nerfs de la langue et du palais. Les nerfs qui se distribuent aux organes du goût, partant de la même paire et communiquant par beaucoup de ramifications avec ceux qui vont aux organes de la vue, ces derniers doivent participer nécessairement aux affections des organes du goût. Le premier effet de toute irritation des solides étant d'ailleurs une excrétion plus abondante de fluides, le nez, en conséquence de l'irritation que la moutarde lui cause, rejette une plus grande quantité de mucus ou de sérosité qui, coulant en abondance, ne manquent jamais de débarrasser la membrane pituitaire dont les sinus frontaux sont tapissés. Par la même cause, les yeux pleurent aussi; la tête se trouve par là soulagée et plus légère. C'est alors que la moutarde est réellement un remède nervin et céphalique.

Page 159. — Ortie.

Les trois espèces d'orties qui sont employées en médecine sont :

1° La grande ortie, *Urtica dioïca*, qui se trouve partout sur le bord des chemins, le long des haies, et qu'on emploie pour élever la jeune volaille, particulièrement les jeunes dindons;

2° L'ortie brulante ou ortie grièche, *Urtica urens*, dont la vertu astringente est plus marquée. On hache de même celle-ci dans de la pâtée pour les dindonneaux;

3° L'ortie pilulifère, *Urtica pilulifera*, qui forme sans doute l'espèce d'ortie dont l'Ecole de Salerne recommande les graines dans les affections de poitrine.

L'ortie blanche, qui est une espèce de lamier, *Lamium album*, a été rangée parmi les orties, dont elle a les vertus.

Toutes ces orties sont toniques, vulnéraires, astringentes. On les emploie dans les cas d'hémorrhagie et de flueurs blanches, pour

modérer et arrêter ces écoulements. On ne reconnaît aujourd'hui aux orties aucune des autres propriétés que leur attribue l'Ecole de Salerne. Elles ne guérissent pas la goutte, qu'on ne peut prévenir que par une grande sobriété. Mais les goutteux n'aiment pas entendre prononcer ce mot.

Page 160. — VIOLETTE.

La VIOLETTE, *Viola*, compte plusieurs espèces, dont les quatre principales sont :

La VIOLETTE CANINE OU DES PRÉS, *Viola canina*, qui est sans aucune odeur;

La VIOLETTE ODORANTE, *Viola odorata :* c'est la plus employée;

La VIOLETTE TRICOLORE, *Viola tricolor*, qui porte le nom de PENSÉE;

Et la VIOLETTE A GRANDES FLEURS, *Viola grandiflora*, plus brillante qu'utile.

Les fleurs de la VIOLETTE ODORANTE OU DE MARS, dont tout le monde connaît l'odeur suave, sont adoucissantes et expectorantes. On les emploie dans les catarrhes, dans les rhumes, dans les inflammations des poumons et même des autres organes. Ses feuilles sont émollientes presque autant que celles de mauve. Sa racine est légèrement émétique et purgative.

Les anciens regardaient cette fleur comme un symbole de virginité; ils croyaient, de plus, qu'une couronne de violettes dans les festins avait la vertu d'empêcher l'ivresse.

La VIOLETTE TRICOLORE OU PENSÉE passe pour diurétique, dépurative et sudorifique. Quelques médecins l'ont prônée pour la guérison de la croûte laiteuse des nourrissons et contre les dartres. Cette plante n'a aucune vertu anti-épileptique.

Pricien assure qu'on se garantit pendant un an de toutes les maladies en mangeant trois violettes. Quelle garantie!

Page 161. — GINGEMBRE.

Le GINGEMBRE est la racine d'une plante qui croît spontan ment dans plusieurs contrées de l'Inde et qui est d'une ode très agréable et d'une saveur piquante. Cet assaisonnement st machique, comme les autres aromates, est moins irritant que poivre et a ses qualités digestives.

Quant aux vertus que lui attribue l'Ecole de Salerne, il e jouit bien faiblement sans doute.

Les CLOUS DE GIROFLE, *Cariophylli*, viennent des îles Mol ques, découvertes par les Portugais au XVIe siècle. Ces clous r sont autre chose que le calice des fleurs du giroflier non e tièrement développées. Ils ont une odeur suave, aromatiqu pénétrante, une saveur chaude et piquante : ils possèdent u propriété tonique assez forte, et conviennent dans les faibless d'estomac, dans les paralysies et dans toutes les affections aton ques.

La CANNELLE, *Cinnamomum*, a une odeur agréable et aromat que, et une saveur amère un peu astringente ; elle vient de l'î de Ceylan : c'est l'écorce d'un arbre qui ressemble au laurie Elle tient le premier rang parmi les assaisonnements ass agréables.

La cannelle est un tonique fort stimulant; on l'emploie da les cas d'atonie des organes digestifs. On mêle un peu de poudre aux aliments, pour corriger leur fadeur et leur effet tro relâchant; elle aide à la digestion.

La MUSCADE, *Nux moschata*, est un fruit qui vient des îles M luques et de quelques autres îles des Indes orientales. Cet

semence est un aromate fort agréable, dont l'usage convient dans la langueur des forces digestives. On la mêle aux aliments pour en corriger la saveur fade; elle excite l'appétit et aide à la digestion. La muscade communique aux aliments un goût qui plaît à beaucoup de personnes.

Aimez-vous la muscade? On en a mis partout.

Le MACIS est une des enveloppes de la muscade; il a une saveur plus pénétrante et un peu âcre.

Page 163. — NOMBRE DES OS, DES VEINES ET DES ORGANES.

L'étude du corps humain est la base de toutes les connaissances et de tous les succès en médecine. En vain saurait-on parfaitement distinguer les signes des maladies et les remèdes propres à les combattre, si l'on ne sait pas découvrir quel est leur siège, ni comment les moyens de guérison agissent pour les détruire : on marche en aveugle, on travaille à tâtons, on réussit par hasard. L'anatomie donne l'intelligence de la physiologie, des phénomènes de la santé et des maladies, éclaire l'action des médicaments; elle est la clef de la thérapeutique et de l'hygiène.

Ce n'est donc pas sans raison que l'Ecole de Salerne l'indique par cette sorte d'esquisse et de nomenclature.

Les anatomistes modernes qui ont pris la peine de compter les os du squelette humain marquent qu'il y en a deux cent soixante, sans y comprendre quelques os sésamoïdes [1]. Or il est

1. Voyez Beaunis et Bouchard, *Nouveaux éléments d'anatomie descriptive*. 3e édition. Paris, 1880. — Cuyer et Kuff. *Le corps humain*. Paris, 1879, avec 27 pl. coloriées découpées et superposées.

inutile de rappeler que, en l'année 1100 de notre ère, les hommes n'avaient ni plus ni moins d'os qu'aujourd'hui. Il n'y a que les dents dont le nombre soit exactement celui que cite l'Ecole.

On doit ajouter qu'il en est de même des veines. L'Ecole en compte trois cent soixante-cinq; l'injection nous en fait connaître une quantité prodigieuse.

Mais les ligaments, les cartilages, les muscles, les viscères, les glandes, les artères, les nerfs, les organes des sens, les téguments, etc., sont mis en oubli; d'où il suit que cet imparfait aphorisme n'aboutit presque à rien, dans le but que se propose l'Ecole de Salerne. Pour y suppléer en quelque manière, il faut présenter au lecteur le nom des principales parties qui entrent dans la composition du corps humain, et les divisions les plus générales que les anatomistes en font.

Les parties qui entrent dans la composition du corps de l'homme se divisent en solides et en fluides.

Les premières sont les os, les cartilages, les ligaments, les muscles, leurs tendons et aponévroses, les glandes, les viscères, les vaisseaux artériels, veineux, chylifères et lymphatiques, les nerfs, les téguments communs, les membranes ou tissus cellulaires, les ongles et les poils.

Les secondes sont le sang, la lymphe, la sérosité, les larmes, la cire des oreilles, la mucosité du nez et du gosier, la salive, le suc stomacal, le liquide intestinal, le suc pancréatique, la bile jaune de la vésicule du fiel, la bile hépatique, le chyle, le lait, le mucus glanduleux, la semence, l'urine et la sueur.

Mais ce qu'il y a surtout de remarquable ici, c'est que, quelque dissemblables que ces parties soient en apparence, elles ont pourtant, entre elles, la plus parfaite identité.

Les anciens médecins avaient donné le nom de *similaires* aux parties solides qu'on vient de nombrer, parce qu'elles servent

concurremment, les unes et les autres, à former quelqu'une des parties qu'ils appelaient *organiques*, ou simplement *organes*. C'est ainsi que les organes de la marche, par exemple la cuisse, la jambe et le pied, sont composés des parties similaires appelées *muscles*, *cartilages*, *vaisseaux*, *tendons*, etc.; l'organe de la digestion, l'estomac, de *membranes*, de *nerfs*, de *glandes*, etc.; l'organe de la vision, l'œil, de *tuniques*, d'*humeurs*, de *vaisseaux* de toute espèce, etc.

Mais les parties similaires étaient à leur tour composées d'autres parties plus simples, comme le muscle de *faisceaux;* les glandes, de *grains;* toutes, de *fibres;* et celles-ci formaient des humeurs dont la composition est très variable; toutefois, selon les anciens médecins, les éléments formaient les *humeurs;* les humeurs, les *fibres;* les fibres, les *parties similaires;* les parties similaires, les *parties organiques;* et l'ensemble des organes formait le *corps* en totalité.

Les *muscles* sont ces parties connues sous le nom de *chairs*, qui se trouvent, en grand nombre, aux extrémités tant supérieures qu'inférieures. Chaussier a compté 374 muscles dans l'homme, tandis que Lyonnet dit en avoir trouvé 4041 dans une seule chenille.

Les muscles ont pour usage de mouvoir les membres. La propriété de ces organes du mouvement translatif consiste en ce que l'on appelle *contraction :* c'est la faculté qu'a le muscle de se resserrer sur lui-même, de se raccourcir peu à peu, ou tout d'un coup, selon le besoin, pour se remettre ensuite dans son état d'inaction, toutes les fois que la volonté ou la nécessité détermine l'un ou l'autre[1]. Les extrémités de ces organes sont commu-

1. Voyez *Cours de physiologie, d'après l'enseignement du professeur Kuss*, par Mathias Duval. 4e édition. Paris, 1879. — Beaunis, *Nouveaux éléments de physiologie humaine*. 2e édition. Paris, 1880.

nément blanches, satinées, rondes ou aplaties : ce sont les tendons et les aponévroses. On les prend vulgairement pour des nerfs, mais c'est une erreur grossière.

Les *nerfs* sont tout autre chose. Ce sont des rayons de la substance cérébrale, qui, sous une petite enveloppe, partent du cerveau et vont se rendre à toutes les parties du corps, de quelque nature qu'elles soient, pour les rendre sensibles, c'est-à-dire capables de sentiment; et il résulte de là que les points nerveux qui entrent dans la composition de la moindre parcelle de la machine animée sont autant de petits cerveaux qui font que chaque atome participe réellement à la propriété du commun *sensorium*. Le cerveau exerce son action sur toutes les parties du corps, et celles-ci exercent la leur sur le cerveau, par le moyen des nerfs; par le moyen des nerfs, tout est sympathie dans la machine humaine, et le corps, un tout absolument indivisible.

Nous avons, sur la distribution et l'usage des nerfs encéphaliques, des vers français faciles à retenir, et qu'on ne sera pas fâché de trouver ici. Il n'y est question toutefois que de dix paires de nerfs, parce qu'alors on n'en admettait pas un plus grand nombre. Mais, depuis, Chaussier et d'autres anatomistes ont porté à douze paires les nerfs du cerveau :

> Le plaisir des parfums nous vient de la première,
> La seconde nous fait jouir de la lumière,
> La troisième à nos yeux donne le mouvement,
> La quatrième instruit des secrets de l'amant,
> La cinquième parcourt l'une et l'autre mâchoire,
> La sixième dépeint le mépris et la gloire,
> La septième des sons fait ouïr les accords,
> La huitième au dedans fait jouer cent ressorts,
> La neuvième au discours tient notre langue prête,
> La dixième enfin meut le col et la tête.

Les *artères* sont des canaux élastiques qui, en se contractant subitement, poussent, dans le parenchyme de toutes les autres parties du corps, le sang qu'ils reçoivent du cœur. Elles animent, pour leur part, chaque molécule de la machine. Ce sont elles qui forment le pouls, et, comme elles sont en quelque sorte des prolongements du cœur, elles font participer les plus petites particules du corps aux affections de la poitrine, comme les nerfs aux affections de la tête. Ainsi le corps humain est encore, par les artères et par la distribution du sang, un tout absolument indivisible.

Les *veines* reprennent le sang des dernières extrémités du corps et le reportent au cœur, d'où il suit que le cœur est le centre du mouvement des fluides, comme le cerveau est celui du sentiment des solides.

Le *sang*, chez un adulte, est d'environ 30 livres ou un cinquième du poids général.

Le *cœur* a 6 pouces de long et 4 de diamètre; il bat 70 fois par minute, 4,200 fois par heure, 100,800 fois par jour, 36,772,200 fois par an, et, à chaque pulsation, il en tombe 2 onces 1/2, c'est-à-dire 175 onces par minute, 656 livres par heure, 7 tonnes 3/4 par jour. Tout le sang de notre corps passe par notre cœur en 3 minutes.

Nos *poumons*, à l'état normal, contiennent 5 litres d'air. Nous respirons, en moyenne, 1,200 fois par heure, inspirant 3,000 litres d'air ou 120,000 par jour.

On a donné le nom de *glandes* ou *glandules* à certains organes, plus ou moins volumineux, qui ont pour usage de séparer de la masse du sang une humeur, ou excrémentitielle, c'est-à-dire destinée à être chassée hors du corps, comme la matière des crachats, l'urine, etc., ou recrémentitielle, c'est-à-dire propre à rentrer dans le corps pour la perfection de quelque fonction

particulière, comme la lymphe, la bile, la semence et la salive, etc. Les glandes paraissent destinées uniquement à la perfection de la nutrition.

Quant aux *organes des sens*, tout le monde sait que c'est par leur moyen que l'homme connaît les divers objets propres à remplir ses besoins et à lui procurer ses plaisirs. Leur unique destination est de veiller assidûment à la conservation de l'animal, à la prolongation de son existence; ils doivent donc avoir, comme ils ont en effet, avec tous les autres organes de la machine animée, les rapports les plus étendus; et, comme c'est par le sentiment qu'ils ont de l'action, c'est par le moyen des nerfs qu'ils entretiennent ces relations [1].

Voici quelques lignes très fines du poète allemand Rückert; faisons notre profit de ces observations aussi justes que simples :

« Tu as *deux* oreilles et *une* bouche. Pourquoi te plaindre ? Tu dois beaucoup écouter et parler peu, ne répéter que la moitié de ce que tu entends. — Tu as *deux* yeux et *une* bouche : tu dois voir beaucoup de choses et en taire un grand nombre. — Tu as *deux* mains et *une* bouche : apprends à compter. Tu as *deux* organes pour travailler, *un seul* pour manger. »

Le poids du corps humain varie aux différents âges :

En moyenne, après leur naissance, les garçons pèsent un peu plus et les filles un peu moins de 2 kilos 750 grammes. Pendant les douze premières années, le poids des deux sexes est presque égal; mais, après cet âge, l'homme acquiert une prépondérance décidée. Ainsi les jeunes gens d'une vingtaine d'années pèsent en moyenne 65 kilogrammes, tandis que les jeunes femmes du même âge ne pèsent que 54 kilogrammes.

1. Voyez J. Chatin, *Les organes des sens*. Paris, 1880.

Les hommes atteignent leur plus grand poids vers 35 ans, mais les femmes augmentent en poids jusqu'à 50 ans, et à cet âge la moyenne de leur poids est de 58 kilogrammes. Les deux sexes, à l'âge mûr, pèsent à peu près quinze fois plus qu'ils ne pesaient le jour de leur naissance. Les hommes varient de 50 kilos à 104 kilos, et les femmes de 35 kilos à 94 kilos. Le poids moyen de la nature humaine de tous les âges et de toutes les conditions est d'environ 45 kilos.

La peau se compose de trois couches et varie d'un quart à un huitième de pouce en épaisseur. Sa superficie en aire moyenne, chez les adultes, est de 2,000 pouces carrés. La pression atmosphérique étant d'environ 14 livres pour chaque pouce carré, une personne d'une taille ordinaire est sujette à une pression de 40,000 livres. Chaque pouce carré de la peau contient 3,500 tubes à transpiration ou pores, pouvant être comparés, chacun, à un petit tuyau de *drainage*, long de moins d'un centimètre, formant une longueur totale, pour toute la surface du corps, de 201,166 pieds, représentant un fossé de tuiles, pour le drainage du corps, de près de 50 kilomètres de long.

On divise le corps humain en *tronc* et en *extrémités* ou *membres*. Le *tronc* comprend la tête, le cou, la poitrine et le bas-ventre ou abdomen.

La *tête* est une boîte osseuse, recouverte de muscles, d'aponévroses, et des téguments, qui sont l'épiderme, la peau et le panicule graisseux. Elle renferme la dure-mère, la pie-mère, leurs duplicatures, les lobes du cerveau, le cervelet, la moelle allongée, l'origine des onze paires de nerfs cérébrales, des vaisseaux de toute espèce, plusieurs glandes, parmi lesquelles deux sont

célèbres, la pituitaire et la pinéale, dont Descartes a fait le siège de l'âme.

On appelle en général *forte tête* un homme intelligent; or il se trouve que cette expression est d'accord avec la science, qui, sauf le cas d'hydrocéphalie, bien entendu, reconnaît aux hommes une intelligence proportionnée au volume de leur tête.

Il résulte d'un travail du docteur G. Delaunay que les races supérieures, au point de vue intellectuel, ont la tête plus volumineuse que les races inférieures.

On a même pu observer que le volume de la tête augmente de siècle en siècle, à mesure que l'instruction se répand.

Les hommes de génie tels que J.-J. Rousseau, Napoléon Ier, Cuvier, Byron, etc., avaient la tête grosse.

Il ne s'agit pas, comme bien on pense, de grandes différences dans le volume de la tête et de la matière cérébrale.

Ainsi, une « forte tête » mesure de 58 à 60 centimètres au plus, tandis que les têtes dites petites mesurent de 55 à 57 centimètres.

Seulement, cette légère différence suffit à expliquer des différences énormes dans la perception intellectuelle.

Que les femmes, les jolies femmes surtout, qui ont contracté l'habitude de se mordre les *lèvres* dans des moments d'impatience, de bouderie ou de contrariété se rappellent que Mme de Pompadour perdit la beauté de sa bouche et la faveur de son royal amant par suite de cette funeste manie.

Le *cou*, qui sépare la tête d'avec la poitrine, est formé par sept os nommés *vertèbres cervicales*. Il soutient les organes du goût, de la déglutition et de la voix, plusieurs gros vaisseaux sanguins, plusieurs nerfs, plusieurs glandes dont le plus grand nombre est

destiné à la sécrétion de la salive. Le tout est enveloppé de muscles et de téguments communs.

La *poitrine*, qui porte, à l'extérieur, les mamelles surmontées de leur aréole, est faite de vingt-quatre côtes, de douze vertèbres nommées *dorsales*, et, par devant, d'un os appelé *sternum*. Elle renferme les poumons, la trachée-artère et les bronches, le péricarde, les gros vaisseaux sanguins, l'aorte et la veine-cave, le canal thoracique, ou chylifère, plusieurs nerfs qui intéressent la vie. Cette grande cavité est recouverte par beaucoup de muscles et par les téguments communs.

On trouve dans le *bas-ventre* les viscères destinés à travailler les aliments, en commençant à la digestion et finissant à l'excrétion des résidus de cette opération de la nature. Cette troisième grande cavité du tronc est séparée de la précédente par un muscle essentiel, qui a des propriétés singulières; on l'appelle *diaphragme*. C'est là que l'on trouve le foie, l'estomac, la rate, les intestins grêles sous les noms de *duodénum*, *jéjunum*, *iléon*, et les gros, sous ceux de *cæcum*, *côlon* et *rectum*, le pancréas, l'épiploon, les reins succenturiaux et les reins, les uretères, la vessie; et chez la femme les organes de la conception, qui sont la matrice, les ovaires, les trompes de Fallope, le vagin. On y trouve le mésentère, plusieurs gros vaisseaux sanguins, les vaisseaux laiteux, les deux réservoirs du chyle, et plusieurs larges plexus nerveux. Le tout est contenu par le péritoine, par les muscles abdominaux, par les fausses côtes, qui forment les *hypochondres*, par les cinq *vertèbres lombaires* et par les os du bassin.

La longueur du canal alimentaire est d'environ 32 pieds.

Cette grande cavité contient encore, chez les hommes, les cordons spermatiques et les vésicules séminales, organes destinés à

la génération. Les autres parties qui servent à la même fonction, tant chez l'homme que chez la femme, sont situées à l'extérieur du corps et terminent le tronc.

Les *extrémités* sont dites supérieures ou inférieures.

Les *extrémités supérieures* comprennent l'épaule, le bras, l'avant-bras, le poignet et la main.

Jeté sur la terre nu et sans défense, l'homme, à l'aide de la main, a créé la civilisation en façonnant tous les instruments de travail. Grâce à elle, il a défriché les terres incultes, bâti des cités, détourné des fleuves, construit des digues, vaincu l'Océan, commandé aux forces naturelles, asservi la matière.

Bêche, charrue, hache, truelle, aiguille, loupe, cornue, crayon, plume, pinceau, burin, tous les instruments et tous les métiers, voilà les armes de l'homme.

La main est donc l'instrument de l'intelligence.

C'est, comme le dit E. Pelletan, une annexe du cerveau, tellement en harmonie avec le cerveau, tellement dans la dépendance du cerveau, qu'elle suit en quelque sorte la fortune de la perfectibilité de la pensée; plus parfaite chez le civilisé que chez le sauvage, elle tombe dans la difformité chez le crétin. Aussi l'humanité reconnaissante a toujours réservé la place d'honneur à la main entre tous les organes. Quand l'homme veut donner un gage de sympathie, c'est la main qu'il charge de cette commission du cœur; c'est la main que le fiancé offre à la fiancée, lorsqu'il la conduit à l'autel; quand l'homme veut rendre un témoignage plus solennel de la parole, c'est la main qu'il lève au ciel : malheur au parjure; que sa main tombe séchée!

L'habitude de se servir de la main droite de préférence à la gauche date des temps les plus reculés : les bas-reliefs des Assyriens en font foi ; de même, la galerie Kouryunjik du British Museum en fournit des preuves, notamment en ce qui regarde les sculptures qui représentent la bataille livrée entre Assur Bani-Pal et les habitants de Suse. Les anciens Grecs étaient droitiers. Pindare et d'autres auteurs confirment cette opinion. D'un autre côté, l'on trouve dans la plupart des langues, sinon même dans toutes, un mot qui signifie *gaucherie*, si nous pouvons appeler ainsi l'habitude de se servir de préférence de la main gauche.

Si nous ne pouvons trouver l'origine historique de cette habitude, voyons du moins si, dans notre organisme, quelques raisons anatomiques pourraient l'expliquer. La plupart de nos organes sont doubles, et ceux mêmes qui sont simples présentent souvent des traces de duplicité, par exemple le nez, le cerveau, le cœur, le foie. De même, nous savons que le poumon droit, le rein droit, le côté droit du foie, les membres du côté droit dépassent en volume ceux du côté opposé, c'est-à-dire qu'ils renferment une plus grande masse de tissus, et que par conséquent les vaisseaux et les nerfs qui pourvoient à leur nutrition sont plus abondants. Si quelqu'un s'avance dans l'obscurité, ses pieds décrivent des arcs de cercle ; s'il est droitier, il tend à se diriger vers la gauche, parce que sa jambe droite décrit des arcs plus considérables.

La *dextérité* semble exister uniquement dans l'espèce humaine ; les singes se servent indistinctement de leurs membres du côté droit ou du côté gauche pour saisir les objets qu'on leur présente. Cependant les différences entre les viscères de l'un et de l'autre côté sont souvent plus grandes chez les animaux que chez l'homme, ce qui prouve bien que cette disposition n'est pas la cause essentielle de la dextérité, quoiqu'elle puisse produire une certaine tendance à se servir de la main droite. Le côté gauche du cerveau est plus volumineux que le côté droit ; on a montré

que le centre des mouvements du membre supérieur droit résidait dans une circonvolution du côté gauche, de sorte que, en parlant et en réfléchissant, nous nous servons du côté gauche du cerveau à l'exclusion du côté droit. L'amnésie et l'aphasie chez les droitiers indiquent une altération de l'hémisphère gauche, et Brown-Séquard et Ferrier ont montré que l'on pouvait remédier à cette lésion en exerçant le côté opposé [1]. La paralysie des forgerons, la crampe des écrivains montrent les résultats d'un travail excessif de l'hémisphère gauche. Dans ce cas, le cerveau est fatigué, brisé, bien moins par l'excès du travail que par sa mauvaise distribution, et la conclusion à laquelle arrive le docteur Hollis [2], c'est que l'on devrait trouver un système d'éducation qui répartît également sur les deux côtés du cerveau tout travail intellectuel. En médecine, quand on se sert du microscope ou du stéthoscope, on emploie alternativement l'œil et l'oreille de l'un et de l'autre côté. Pourquoi ne ferions-nous pas la même éducation de nos mains? Alors la main gauche, au lieu de rester paresseusement au repos pendant que la droite sert à tous nos usages, prendrait sa juste part de travail auquel toutes deux sont destinées.

Les extrémités inférieures comprennent la *cuisse*, la *jambe* et le *pied*.

Lemontey [3] a fait l'*éloge des genoux*. Il débute par une description du mécanisme compliqué du genou, description où l'élégance des expressions s'enrichit des difficultés vaincues. L'auteur, passant ensuite à la dignité de cette partie du corps

1. Voyez Beaunis, *Nouveaux éléments de physiologie*. 2e édition. Paris, 1880.
2. Dr Hollis, *Journal of anatomy and physiology*, vol. IX.
3. Lemontey, *Raison, Folie, chacun son mot*. Paris, 1801.

humain, y trouve établis les deux plus anciens cultes du monde : ceux de l'amour et de la piété. Il voit, en effet, dans les genoux, l'autel menacé où supplie l'amour entreprenant et l'autel miséricordieux où la prière en larmes vient fléchir les passions farouches. Si Priam ne les eût embrassés, Hector fût resté sans sépulture.

S'attachant particulièrement aux genoux de la femme, Lemontey en signale les ligaments souples, l'enveloppe polie et les séduisantes fossettes. Il distingue le genou tourné en dehors de celui qui est tourné en dedans, — et, naturellement, il donne la préférence à ce dernier, dans lequel il admire, dit-il, je ne sais quelle expression de modestie, de timidité fine, de mystère.

Considérant ensuite les deux genoux de la femme sous le rapport de leur fraternité, il applique à ces jumeaux cette belle maxime politique que, tant qu'ils resteront unis, ils seront invincibles.

Page 166. — DES QUATRE HUMEURS DU CORPS HUMAIN.

Les humeurs n'étaient pas toutes de la même nature, ni composées d'une égale portion d'éléments semblables. Il y en avait quatre principales, savoir : le *sang* (*sanguis*, de là *sanguin*), la *bile jaune* (*cholos*, d'où *cholérique*), la *bile noire* (*melas cholos*, *mélancolique*) et le *phlegme* (*phlegma*, *phlegmatique*). L'air était surabondant dans la mixtion des éléments propres à faire le sang ; le feu, dans celle d'où résultait la bile jaune ; la terre, dans celle de la bile noire, et l'eau, dans la composition du flegme ; puis, comme les organes des corps et les corps eux-mêmes résultaient nécessairement de cette combinaison élémentaire, il s'ensuivait que tel ou tel membre, tel ou tel individu était chaud quand le feu avait l'avantage, froid quand c'était l'eau, sec quand c'était la terre, et humide quand c'était l'air.

Enfin, en combinant chacune de ces qualités, ils faisaient les tempéraments et les nuances qu'ils peuvent avoir. Mais leur

physique n'allait pas plus loin ; ils l'appliquaient néanmoins aux végétaux, aux minéraux, à l'action des diverses substances de la nature sur les animaux, soit à titre de remèdes, ou même de poisons, aux rapports des sexes, aux différentes saisons de l'année et aux différents climats.

L'anatomie, la physique et la chimie, perfectionnées depuis un siècle, ont détruit ces anciennes notions des tempéraments et leurs prétendus rapports avec les quatre éléments.

Nous savons maintenant que ces données sont inexactes ou du moins pèchent en plus d'un point.

Ainsi en avait cependant décidé la médecine ancienne, et d'après ces propriétés, renfermées dans le sang, pures ou mêlées, elle déduisait les divers tempéraments. Elle distinguait quatre tempéraments principaux : le *cholérique*, le *sanguin*, le *flegmatique* et le *mélancolique*.

L'anatomie, en conservant les premières divisions du corps humain et de ses parties, mais en considérant de plus près la structure des organes, leur position, soit naturelle, soit respective, les vaisseaux, les nerfs et leur action même dans le vivant, a découvert beaucoup de choses dont la connaissance était absolument nécessaire pour établir une physiologie digne du médecin philosophe.

La chimie, portant ses expériences sur les corps les plus inaccessibles à nos sens, a trouvé partout des composés moins composés, des agrégats plus simples, et les éléments eux-mêmes, sous des formes surprenantes et tout à fait nouvelles, l'air tenu en dissolution par l'eau, l'eau dissoute par l'air, le feu rendu par la terre, et fixe et plus dur que l'acier, la terre, à son tour, rendue par le feu brillante et volatile comme lui. Mais les humeurs, trouvées par les analyses les plus exactes presque totalement homogènes dans leur composition, ont été pourtant, à la fin, assez intimement connues pour qu'il fût aisé d'observer avec fruit leurs effets dans les corps animés.

Enfin la physique, débarrassée des plus nuisibles préjugés, a

mieux envisagé les propriétés des corps naturels, et, jetant un coup d'œil hardi sur les animaux, a mieux approfondi et mieux fait connaître le mouvement des fluides et la texture des solides, d'où résultent essentiellement la vie et les plus étonnants phénomènes de l'animalité.

On sait, aujourd'hui, que chaque partie du corps humain a sa structure particulière, et chaque atome son organisation relative à l'entretien du tout; que nos organes ont une action et une réaction spéciale et mécanique, et une sensitive, les uns sur les autres; que les solides et les fluides, quoique résultant d'un mucus homogène et de la combinaison première des quatre éléments, n'en ont pas moins une fonction différente de celle que nous connaissons aux éléments; qu'il n'existe pas naturellement dans le corps humain quatre humeurs élémentaires, qui soient les sources de toutes celles que l'on nomme secondaires, et que c'est par la circulation du sang que sont produits et charriés tous les principes des fluides et des solides.

Tout homme possède la faculté de recevoir des impressions du dehors; mais tous ne la possèdent pas au même degré, par suite de la perfection ou de l'exercice plus ou moins grand des sens.

L'âme peut être comparée à un instrument dont les cordes vibrent, chez l'un, au moindre attouchement, au plus faible vent qui passe; chez un autre, demandent pour résonner des efforts plus grands, une impression plus rude, tandis que chez un troisième enfin elle ne se réveille pas au choc le plus brusque. C'est en raison de la délicatesse de l'âme que se traduit l'activité extérieure de l'individu, vive et prompte, ou lente et mesurée, ou lourde et tardive. Les extrêmes sont rares, mais ils se rencontrent.

La prédominance de l'un des grands systèmes nerveux, sanguin, lymphatique, dit le docteur Cheron [1], constitue un ensem-

1. Dr Cheron, journal *Le Soir*, 1871.

ble d'aptitudes physiques, de modifications fonctionnelles qui se reflètent extérieurement par la forme, par les allures, par la coloration du visage, enfin par une série de caractères réunis sous la dénomination de *tempérament*.

D'après cela, le tempérament n'est plus regardé que comme la constitution propre à chaque individu, laquelle dépend de la structure particulière, du sexe, du climat, des habitudes, de l'éducation, et l'on en compte réellement autant d'espèces différentes que la nature produit d'individus. Cependant, comme on remarque, en général, qu'il y a des hommes qui font aisément du sang, d'autres de la bile jaune, d'autres de la bile noire et d'autres qui sont plus sujets à la pituite, on rapporte encore théoriquement les tempéraments aux quatre classes anciennes, mais seulement pour l'ordre du discours et la facilité de la doctrine.

On croira peut-être qu'un même tempérament peut s'étendre à tout un peuple; qu'on ne s'y trompe pas cependant. Les individualités ont des nuances trop diverses pour qu'un examen puisse arriver à une pareille conclusion; on n'aurait jamais que des hypothèses. D'ailleurs, pour restreindre le cercle de nos observations, on a souvent remarqué dans une même famille les tempéraments les plus opposés parmi les enfants, bien que le père et la mère eussent à peu près une complexion identique. L'un est gai, jovial, aime à jouer et à rire; l'autre est sérieux et appliqué; le troisième déteste le travail, mais d'autre part aime le repos au delà de toute mesure. Et pourtant ils sont nés des mêmes parents, élevés dans les mêmes conditions : ils ont reçu la même éducation; pourquoi ne se sont-ils pas développés de la même façon? C'est le cas de dire : Pourquoi un même sol produit-il la fleur et le poison ? Pour avoir un exemple de cette diversité des caractères, nous ne devons pas aller en Angleterre, où l'inique droit d'aînesse met la haine au cœur des enfants sacrifiés contre le frère favorisé, du jour où ils ont conscience de cette injustice; non, voyez plutôt la campagne d'un cultivateur

aisé. Tous les enfants sont élevés par le même précepteur; mais l'un s'attache de préférence au garde-chasse, au cocher et va aux champs avec les domestiques; en hiver, on le verra même, le fléau à la main, battre le grain ou couper la paille menue; il aime tous les exercices du corps, tandis que son frère cadet ou aîné garde la maison et n'aime que ses livres. Son frère a beau l'appeler d'un de ces quolibets énergiques, comme on en trouve à cet âge; il n'en continue pas moins ses études; il veut devenir savant, avocat ou professeur, médecin peut-être; car, en effet, son grand-père a été médecin.

Une erreur populaire se plaît à confondre les avantages qui résultent d'une bonne constitution et ceux que l'on veut attribuer aux prétendus bons tempéraments. Cette erreur est regrettable, car elle permet de considérer comme avantageux l'état maladif inhérent à quelques tempéraments fortement accusés.

Une bonne constitution est représentée par une égale pondération de la puissance de tous les systèmes de l'organisme; le tempérament, au contraire, déduit cet équilibre en créant une prédominance fâcheuse de l'un de ces systèmes. Il n'existe donc point de bons tempéraments, il n'existe que de bonnes constitutions; si parmi ceux-ci il en est dont l'influence soit moins fâcheuse, ce n'est pas à dire pour cela qu'il soit opportun de faire l'éloge des moins mauvais.

Voilà l'appréciation médicale.

En dehors de cette manière d'envisager la question, il en est une autre qui a le droit de se faire connaître; elle consolera ceux auxquels on a pompeusement annoncé la bonne chance qui leur est échue en partage, possesseurs qu'ils sont, celui-ci d'un tempérament bilieux qui donne énergie et résistance aux maladies, voire même mauvais caractère; celui-là d'un tempérament lymphatique, en vertu duquel il possède le calme qui fait les hommes vraiment forts, qui met à l'abri des coups de sang, et qui permet l'usage sans limites des excitants les plus nuisibles : alcool, tabac, etc.

Laissant de côté ces avantages illusoires, il n'est point sans intérêt de faire ressortir ce fait capital, à savoir : que les grandes diversités de caractère, d'aptitude, de qualités physiques et morales dont l'ensemble constitue l'individualité, sont mises en relief par l'influence du tempérament, qui, dans certaines circonstances, vu sa forme, donnera de la valeur à des facultés intellectuelles médiocres, ou déprimera des facultés intellectuelles auxquelles il manquera toujours l'énergie physique nécessaire à leur mise en jeu.

Page 169. — DES GENS SANGUINS.

Le tempérament sanguin est celui dans lequel domine un sang épais et riche en parties rouges.

Il est caractérisé par une physionomie animée, un teint rouge et même rubicond, un beau corps, une stature droite et élevée, des chairs d'une consistance moyenne et bonne, des cheveux blonds et châtains, une peau lisse et blanche, des veines bleues et saillantes, des yeux ordinairement bleus, des membres souples et agiles, une démarche légère et aisée.

L'homme sanguin a le pouls vif et réglé; il fait bien toutes ses fonctions; il a bon appétit et digère bien; il transpire aisément.

Comme le sang circule facilement, que les viscères sont sains et robustes, il aime les bons repas, il est un gai convive; il a l'humeur joviale et plaît par son enjouement; il aime le luxe, les plaisirs, les femmes; il aime avec beaucoup de délicatesse. Le produit des bonnes digestions est la bonne santé; le produit de la bonne santé est l'amour du plaisir : l'homme sanguin est donc voluptueux. Mais il est indiscret et inconstant; il a des goûts plutôt que des passions. Ses bons côtés disparaissent souvent sous une sensualité trop grande et une légèreté impardonnable.

Il a la mémoire heureuse, l'imagination vive et brillante ; il a beaucoup d'esprit, des idées heureuses et promptes, des expressions aisées ; il est fécond en bons mots et en traits d'esprit ; il est charmant en société. Il aime l'étude, fait des progrès rapides dans son instruction ; il juge bien ; mais, malgré sa conception facile, il est peu propre aux méditations profondes et aux sciences abstraites, ayant peu de goût pour tout ce qui exige un travail assidu : il excelle dans toutes les sciences agréables ; il est enclin à la poésie, à la musique, à la peinture.

Il est franc et courageux ; aussi étourdi que sensible, il s'emporte aisément et se calme de même, ne connaît ni soucis ni ressentiment, voit tout en rose, même le malheur et l'adversité ; offensé, il pardonne ; affligé, il se console sans difficulté.

Il a une grande vivacité de sentiment, des impressions promptes, mais légères ; c'est une eau dont la surface s'agite au moindre souffle, mais se calme aussitôt que le souffle a passé ou se dirige en sens inverse, selon le courant que l'air suit lui-même. Le désir naît instantanément ; mais, s'il ne trouve aussitôt de quoi se satisfaire, il se déplace sans peine et oublie l'objet qui l'a d'abord excité. Un homme à tempérament sanguin est facilement ému ; en ce moment, il puisera sans hésitation dans sa bourse ; mais n'attendez pas au lendemain les effets de ces bonnes dispositions : avec l'émotion a passé l'élan de générosité. Il a des défauts, de grands défauts même, et les confesse avec franchise, se repent amèrement de ses fautes et prend les meilleurs résolutions ; il se retourne, une occasion se présente, la tentation est plus forte que la volonté, et le voilà retombé dans ses anciennes misères.

Bref, c'est un aimable homme, mais ce n'est pas un homme de mérite.

La bonté de cette constitution n'est pas un titre pour vivre longtemps : la sensibilité et la vivacité, qui sont propres à l'homme sanguin, lui font consumer rapidement la vie et abréger ses jours.

Le tempérament sanguin est le plus heureux de tous. C'est celui des enfants et des jeunes gens; ce fut celui de certains hommes célèbres que l'on a le plus aimés dans tous les temps; Alexandre, Henri IV, Louis XV, etc., étaient de ce tempérament.

On distingue le tempérament sanguin non seulement dans les particuliers, mais encore chez les peuples et sous certains gouvernements, car rien ne modifie l'homme comme les lois qui le régissent. Tel fut celui des anciens Grecs et des anciens Romains. Les peuples naissants, les peuples libres conservent cette heureuse constitution des individus : les peuples abrutis par le poids de la tyrannie ou du despotisme le perdent.

Page 170. — Des gens bilieux.

On voit plus de personnes vomir de la bile jaune que l'on n'en voit vomir de la bile noire : il y a donc plus de tempéraments bilieux que de mélancoliques. Mais cette humeur jaune, amère que l'on vomit ainsi et que certains sujets semblent rendre avec une extrême facilité, est-elle en effet de la bile ? Vient-elle du foie ? Point du tout : c'est un faux nom qu'on lui a donné, à cause de sa couleur et de son goût. Autant la vraie bile, la bile, produit de la sécrétion du foie, est nécessaire à la digestion des aliments, autant celle-ci est nuisible à toutes les fonctions.

Le tempérament bilieux n'est pas plus naturel que le mélancolique ; cependant il a son caractère et ses nuances.

L'homme bilieux est velu, grand, maigre ; il est fort, nerveux, bien musclé ; ses os sont gros, ses chairs fermes et compactes ; sa peau, aride et sèche, est d'un rouge foncé, brune, olivâtre et quelquefois noire ; ses poils et ses cheveux sont presque toujours noirs et crépus ; ses yeux sont noirs et perçants.

Toutes les fonctions vitales sont promptes chez le bilieux : il croît vite ; il a le pouls fréquent, sec, raide ; il mange beaucoup,

digère facilement ; il a ordinairement un appétit vorace ; le tissu de sa peau est serré et peu perspirable, et les urines sont âcres et abondantes.

Mais, perdant apparemment beaucoup par la transpiration de la peau, il n'engraisse pas aisément.

Il reçoit les impressions avec autant de facilité, mais il les garde et les laisse pénétrer plus profondément. Sa volonté est forte et tenace; ses passions éclatent avec violence, et sa colère, pour être prompte, n'en est pas moins énergique. Il a des affections et des antipathies nettement tranchées ; il sent l'obstacle aiguillonner ses désirs ; il cède devant la douceur et la résignation, et sa fureur, qui semblait vouloir tout démolir, s'apaise par degrés et disparaît bientôt.

Le bilieux est hardi, entreprenant et violent. Il n'est pas rebuté par un long travail; il poursuit avec constance le but qu'il s'est une fois proposé, et l'atteint ou succombe. Il rêve l'honneur et la gloire ; il souffre d'une condition obscure, et il s'agite sans cesse pour en sortir; son âme, habituellement occupée de ses projets d'élévation, se sent propre à entreprendre les plus grandes affaires. Il est né pour commander plutôt que pour obéir; mais son pouvoir est tyrannique, susceptible et jaloux. Il est brave jusqu'à la témérité, mais sa victoire est souvent sanglante et cruelle.

L'homme bilieux est, de tous les hommes, celui qui est le plus amoureux : l'amour est pour lui une affaire capitale : il aime passionnément et avec fureur ; il est fort et conserve longtemps sa vigueur; il est jaloux, constant, ferme, inexorable, colérique et porté à la vengeance.

Il a beaucoup d'imagination, plus de génie que d'esprit; il est propre aux sciences abstraites ; mais ces qualités précieuses sont souvent altérées par la dureté de son caractère : il est entêté, opiniâtre et misanthrope.

Ce tempérament est celui d'un homme au sein de la société, déjà accoutumé à réussir dans ses projets et dans le maniement des affaires. C'est peut-être une époque réelle dans l'histoire du

sentiment propre à la nature humaine. C'est du moins une phase sensible du tempérament sanguin, qui passe souvent au tempérament mélancolique : à l'âge de cinquante ans, les bilieux deviennent mélancoliques.

Page 170. — Des phlegmatiques.

Le tempérament *froid et humide*, pituiteux, lymphatique, propre à l'enfance, est celui dans lequel les chairs sont lâches, molles, spongieuses, abreuvées de sérosités et couvertes de graisse. La taille est avantageuse, épaisse et massive ; la peau, blanche, douce, belle, garnie de très peu de poils longs et fins ; le visage, pâle, quelquefois bouffi ; les yeux, bleus, grands, mais éteints ; le regard, humble et languissant. Les femmes de ce tempérament ont beaucoup de gorge, mais qui ne se soutient pas longtemps.

Toutes les fonctions sont languissantes et embarrassées chez les pituiteux ; les fibres, relâchées et sans ton, se laissent aisément distendre par l'action des humeurs. Le pouls est rare, mou, faible, le sang aqueux et sans consistance, la respiration lente ; ils ont peu d'appétit, digèrent lentement et mal, et supportent longtemps la diète et même la faim, sans en être incommodés.

Quant aux qualités morales, ils ont le sens très obtus et sont peu enclins aux plaisirs de l'amour. Les fonctions de leur esprit sont faibles et languissantes ; leur imagination est froide et leur mémoire peu fidèle. Les pituiteux sont peu propres aux travaux pénibles, à moins qu'on ne les y accoutume par degrés : l'habitude fait leur loi ; ils sont naturellement obéissants et aptes à recevoir l'impression qu'on leur donne ; ils ont le caractère doux, affable, paisible, le jugement sûr ; l'état d'apathie fait leur bonheur.

L'émotion est lente à venir ; elle dure à la vérité plus long-

temps que dans le tempérament sanguin, mais la volonté manque pour l'exécution. Le flegmatique aime le repos, le plaisir, pourvu qu'il ne doive pas se le procurer au prix de grands efforts. Il est incapable d'une grande passion, il a trop de réflexion pour faire une folie et ne va jamais au delà de la limite qu'il s'est tracée.

Les individus pituiteux vivent plus longtemps que les autres, parce qu'ils usent moins la vie.

Les femmes, et les hommes mous et voluptueux, sont en générale flegmatiques.

C'est l'homme d'ordre, l'homme exact, l'homme soignant son ménage, surveillant son commerce les bras croisés, et vivant heureux dans le meilleur des mondes possibles. Mais de cette grande placidité il n'y a pas loin à la paresse, et l'indifférence émousse souvent les sentiments les plus naturels et les plus fidèles.

Le tempérament flegmatique est quelquefois originel ; il y a des climats où les hommes naissent pituiteux. Néanmoins le genre de vie et l'éducation ont une action décisive à cet égard sur la plupart d'entre eux. Les Flamands, les Hollandais, les Anglais, les Allemands, les Suisses, les peuples soumis à un gouvernement constant sont flegmatiques.

Page 171. — Des mélancoliques.

Le tempérament mélancolique ou atrabilaire est propre à la vieillesse. On peut le considérer comme le maximum du tempérament bilieux.

Les mélancoliques ont ordinairement les cheveux bruns ou noirs ; le corps grêle ; les jambes et les cuisses maigres ; les bras et les doigts effilés ; la peau sèche, jaune, brune ou noirâtre, quelquefois garnie de poils très noirs.

Le pouls est fréquent, sec, petit, inégal.

Le sang est, paraît-il, plus foncé, circule plus lentement ; on

croit même que le cœur et tout le système artériel n'a pas l'irritabilité voulue. Les mélancoliques sont voraces ; leurs digestions se font irrégulièrement, ainsi que les fonctions du ventre ; les urines sont abondantes, claires, peu colorées.

Ils ont l'imagination aussi vive, aussi exaltée, aussi pittoresque que celle des Orientaux. Ils peignent toujours en parlant : tout est image, comparaison ; mais ils grossissent ou exagèrent souvent les choses.

Le mélancolique jouit d'une grande sensibilité ; aussi le plus petit revers, la douleur la plus légère le jette dans l'abattement et le désespoir. Les sentiments ne s'éveillent que peu à peu, mais ils sont constants et durables, et, bien qu'ils soient parfois très vifs, la raison et la prudence ne leur permettent de monter que par degrés.

A voir un homme de cette espèce, on le dirait insensible, parce qu'il est peu expansif et retient tout en lui-même ; mais, à un moment donné, la passion longtemps nourrie en silence se fait jour, dévoilant souvent une profondeur de sentiment qu'on n'eût jamais soupçonnée.

On le trouve fidèle en amour et en amitié, ponctuel à remplir ses devoirs, capable des plus grands sacrifices. Il apprend avec peine, mais ne perd pas le fruit de son travail. Sévère envers lui-même, il exige des autres la fidélité au devoir avec la même sévérité ; mais, comme le plus souvent il s'est trompé dans son attente, blessé dans ses illusions, il s'abandonne à son humeur chagrine, comprend dans un même mépris les hommes et les choses ; puis, à force de se tourmenter lui-même, il tombe souvent dans cette triste infirmité morale qu'on appelle « mélancolie ».

Il est pessimiste, rêveur, méditatif ; son imagination se repaît de chimères, qui le troublent et le rendent malheureux, par la crainte de le devenir. Le principal est la tristesse et la taciturnité. Le mélancolique, occupé intérieurement, ne se répand point au dehors. Il s'agite en lui-même, compare tout, combine tout ;

et, comme il pense naturellement à son bien-être, il craint de trahir un secret, qui pourrait influer sur son bonheur et peut-être le lui ôter ; de là son opiniâtreté et sa méfiance.

Le caractère du mélancolique est sombre, rêveur, difficile, inquiet, méfiant, chagrin. Il est très exigeant, et furieux lorsqu'on lui manque ; ennemi implacable et adversaire très redoutable, il est cependant bon ami, mais amant jaloux et porté au désespoir.

Le sentiment étant très aiguisé chez lui, et par l'habitude de sentir et par celle de réfléchir, il aperçoit et juge avec facilité et justesse ; de là ses machinations sourdes, obscures et ténébreuses dans lesquelles il a coutume de se plonger et de réussir.

Les entreprises qui paraissent supérieures aux forces humaines, les conquêtes, les hérésies, les sectes, les révolutions des empires, les crimes les plus atroces, ont été souvent l'œuvre des mélancoliques. Ce tempérament produit les grands hommes, les héros, les ambitieux, les grands philosophes, Démocrite, Aristote, Platon, Cicéron, les grands scélérats, les César, les Brutus, les Charles XII, les Bonaparte, les Robespierre, les fanatiques Clément, Ravaillac, Louvel. Les gens mélancoliques sont des héros, ou des criminels fameux, des savants ou des fous, mais ils sont rarement bons.

Ce tempérament n'est donc point dans la nature ; c'est un produit des modifications que l'homme reçoit durant sa vie par l'éducation, par les lois, en un mot par la société. Chacun le sait, et chacun le dit : on change de tempérament à mesure que l'on s'éloigne de la naissance, et cela ne peut venir que des impressions profondes et multipliées que les objets qui environnent font sur nous.

Au tempérament mélancolique se rattache le *tempérament nerveux*. A notre époque, et surtout dans les classes élevées de la société, le tempérament qui domine, et dont l'exagération con-

stitue un véritable état maladif, est le *tempérament nerveux*. Nous empruntons les lignes qui suivent à M. le Dr Cheron [1] :

Le développement considérable pris par cette forme de tempérament n'est point nouveau; si les conditions actuelles de notre civilisation usent les grands rouages de notre organisme en les surexcitant outre mesure, la dépression morale résultant de la crainte et de la superstition, les angoisses créées par les luttes continuelles étaient, au moyen âge, des conditions tout aussi favorables au développement de cette forme maladive; cependant l'étude de cet état, confondu avec la plupart des maladies nerveuses, n'avait point été comprise avant ces dernières années.

Le docteur Sandras nous en a laissé une remarquable description.

« Une des choses, dit-il, qui frappent le plus la personne qui s'approche d'un malade en proie à l'état nerveux, est la disposition morale dans laquelle on le trouve et qui lui prête un caractère tout particulier. L'état nerveux est accompagné d'une irritabilité extrême : un rien, un mouvement, un bruit, une parole, à plus forte raison une contradiction, une contrariété suffisent pour la faire éclater. Si le névropathique parvient à se contenir et à réprimer, pour un moment, l'explosion de l'emportement ainsi provoqué, ce n'est qu'un peu de cendre jetée sur un feu allumé : l'instant d'après, l'embrasement se fera jour, malgré tous les efforts de la raison, malgré les intentions les mieux arrêtées de se tenir sur ses gardes. »

L'irritabilité est en général d'autant plus grande que l'état nerveux est plus prononcé, quelle qu'en soit d'ailleurs la cause.

La susceptibilité est très grande. Sous une forme polie, on déclare sensible la personne qui en est atteinte. Un mécontentement intérieur ne demande qu'un prétexte pour éclater.

1. Dr Cheron, *Le Soir*, 1871. — Voyez aussi Bouchut, *Du nervosisme aigu et chronique et des maladies nerveuses*, 2e édition, Paris, 1877.

Prompts à se passionner et à s'attendrir, les nerveux versent facilement des larmes, alors même que le moindre effort de résistance pourrait maintenir chez un autre ce trop facile attendrissement.

Lorsqu'ils sont plus impressionnés que de coutume, ils ressentent, au niveau du creux de l'estomac, un sentiment d'angoisse comparable à celui qu'on éprouve dans le chagrin.

Cette sensation les pousse à la tristesse, au dégoût, à l'ennui, jusqu'au moment où une distraction subite vient leur rendre le soulagement et la gaieté.

Sensibles aux changements de l'atmosphère, ces personnes sont au moral de véritables protées.

Entraînées par leurs impressions, elles font acte de courage quand leur système nerveux est surexcité, et la puissance de leur volonté devient si grande que les plus rudes épreuves, les fatigues et les efforts sont supportés avec facilité.

Au service d'une bonne tête et d'un bon cœur, l'état nerveux a pu enfanter d'admirables choses. Dans les conditions contraires, rien n'est plus triste à voir et surtout à éprouver : la raison n'est pas là pour réprimer les impulsions maladives; les affections s'éteignent, l'égoïsme règne sans partage; le malade souffre et n'inspire plus qu'un médiocre intérêt.

Parallèlement à ces troubles moraux apparaissent sans cesse des souffrances physiques très variées : lourdeurs de tête, bouffées de chaleur à la figure, étourdissements, vertiges, maux d'estomac, manque d'appétit, battements de cœur, sensibilité exagérée de l'œil, bourdonnements, tic nerveux, etc.

D'une autre part, de véritables aberrations de la sensibilité, auxquelles on ne peut échapper, sont imposées par cet état.

La célèbre actrice Mlle Contat s'évanouissait à l'odeur du lièvre.

J.-J. Rousseau rapporte que le son de la cornemuse produisait chez un Gascon nerveux une incontinence d'urine.

Paulini cite l'exemple d'un homme chez lequel la musique déterminait des vomissements.

Lamotte éprouvait un vif sentiment de douleur lorsqu'il entendait des accords.

Le physiologiste Wagner subissait une sensation horrible de froid dans le dos lorsqu'il touchait une pêche.

Le comte de Caylus éprouvait une agitation extrême toutes les fois qu'il rencontrait un moine : il parvint à se guérir de cette lubie en mettant dans son cabinet un capucin de bois revêtu du costume de l'ordre.

Marguerite de Valois, sœur de François Ier, ne pouvait entendre prononcer le mot *mort*.

Et tant d'autres ! — Et tous ces gens-là étaient simplement des nerveux subissant leurs aberrations sans chercher à y porter remède.

La femme subit plus souvent que l'homme l'influence maladive du tempérament nerveux; les conditions auxquelles elle est soumise, l'allaitement et l'âge de retour, surtout, peuvent développer ce fâcheux état.

Les déplorables conditions d'hygiène dans lesquelles nous vivons, à l'endroit des exercices musculaires, la vie anormale que nous menons dans les grands centres d'agglomération, favorisent de plus en plus le développement de cet état maladif.

Rétablir l'équilibre entre les divers appareils en les obligeant à fonctionner : voilà le grand principe qui doit servir de point de départ au traitement de cette forme exagérée du tempérament nerveux.

Déprimer par l'eau froide appliquée sur la peau l'action du système nerveux anormalement excité, augmenter les fonctions de cette dernière, dépenser en mouvement l'excès d'irritabilité nerveuse, et le médecin aura bien peu de chose à faire pour compléter le rétablissement de l'équilibre des fonctions.

Rappelons-nous que l'état nerveux est une servitude morale continuelle envers tout ce qui nous entoure; que des déterminations capitales, des actes sérieux de toute nature ont été suggérés et malheureusement accomplis sous cette influence. Ayons

donc le courage de nous soumettre aux lois de l'hygiène : appréciant le rôle immense de réaction du physique sur le moral, nous atténuerons les effets désastreux d'un état maladif pénible à celui qui en est atteint, plus pénible encore à ceux qui l'entourent.

Les genres de tempéraments que nous venons d'établir sont les plus apparents et les plus évidents. Dans aucun homme, l'un de ces quatre tempéraments ne se présente jamais seul et exclusif de tous les autres; ils se mêlent et s'enchaînent au contraire, se fondent l'un dans l'autre en des proportions variées et multiples, par des nuances insensibles, et cela dans un même individu, au point qu'on ne trouverait pas deux hommes à caractère parfaitement égal; de cette manière, ils contribuent à marquer les individualités humaines sous le rapport physique.

Page 172. — De la physionomie suivant l'humeur.

Rien n'indique mieux l'humeur dominante dans un sujet que la couleur de son teint.

Un homme sanguin a constamment le teint vif et animé, les yeux brillants, les joues vermeilles, les lèvres rouges, les dents blanches, le coloris frais; c'est une image vivante de la santé, de la bonne constitution.

Au contraire, si les digestions se font mal, s'il s'est amassé de la saburre dans les premières voies, le visage aussitôt se ternit, le blanc des yeux jaunit, le fond du teint pâlit. On voit paraître, en foule, les phénomènes qui annoncent la bile jaune et qui indiquent que le sujet a besoin d'être purgé.

Quand, en avançant, les humeurs s'accumulent, s'invétèrent, pénètrent dans la masse du sang, que le sentiment intérieur, émoussé ou distrait, ne permet plus aux viscères d'expulser l'humeur surabondante, qui acquiert sans cesse de nouveaux degrés

d'acrimonie, le teint devient hâve et plombé, les joues se sèchent, les tempes se contractent, l'œil est sombre et hagard; l'atrabile s'annonce de toutes parts.

Enfin, les flegmatiques sont, en général, pâles et langoureux. Leur regard est aimable, mais sans vivacité; leur teint blanc n'est relevé par aucune autre nuance; leurs lèvres sont sans pourpre; leurs dents se chargent de tartre.

C'est donc encore le teint de l'homme sanguin qui paraît le plus naturel, le plus agréable, le plus beau; il annonce une bonne constitution et une santé florissante; aussi est-ce celui que l'on tient le plus à conserver ou à se donner avec le plus de soin, d'empressement, de sollicitude, de frais. Aussi les femmes qui sont dépourvues de ce coloris attrayant cherchent-elles à s'en procurer un factice, par l'art de la toilette et par les fards dont elles surchargent leur peau, au grand détriment de leur santé [1].

Je les avertis que les fards rouges ou blancs, qu'elles mettent sur leur visage bouchent les pores de la peau, empêchent la transpiration et y causent une pléthore locale, qui, jointe aux autres causes du mal de tête, auquel la plupart d'entre elles sont en proie, contribue à produire les incommodités dont elles se plaignent. Les maux d'yeux, d'oreilles, de dents, les étourdissements et les crispations des nerfs du visage peuvent naître, du moins en partie, de cette cause, quelque légère qu'elle soit.

Tu as beau d'eau de lis user
Et faire, à t'encéruser,
De ton visage un faux visage,
Tu ne fais rien que t'abuser,
N'en recevant nul avantage.
Tu perds et ton fard et ta peine.
Perrette, penses-tu, par l'art
De savoir détremper le fard,
Faire, d'une Hécube, une Hélène?

1. Voyez Piesse, *Des odeurs, des parfums et des cosmétiques*, 2e édition, Paris, 1877.

Page 185. — Embarras d'oreilles.

Le sommeil pris immédiatement après le repas du jour rend le corps lourd et pesant, les sens obtus. Un mouvement excessif épuise et fatigue les sens. L'ivresse abrutit et rend hébété. Toutes ces choses appesantissent, engourdissent le sentiment, et rendent par conséquent l'ouïe moins libre, moins aisée; mais il y en a beaucoup d'autres qu'on pourrait accuser avec plus de raison de produire cet effet.

Cet aphorisme ne vaut pas grand'chose. Le suivant, sur le même sujet, est plus exact et plus vrai.

Page 186. — Causes du tintement d'oreilles.

Le bruissement, le tintement d'oreilles, consiste dans un bruit imaginaire et plus ou moins importun, qu'on rapporte aux oreilles, et qui est le plus souvent accompagné de surdité légère ou forte.

Les causes prochaines de cet état sont le mouvement du sang ou de l'air, et quelquefois l'illusion du sens de l'ouïe. Les causes occasionnelles sont très nombreuses : parmi celles-là, on peut ranger les causes rapportées dans le présent aphorisme. Le mouvement, l'exercice démesuré produit ce résultat, en augmentant et prolongeant sur les viscères du bas-ventre la pression qu'y causent toujours ses muscles, mis en action; un coup, en produisant quelque secousse violente aux vaisseaux sanguins ou même un épanchement; le vomissement, en comprimant avec force l'aorte descendante; la faim, par la gêne où l'estomac se trouve, en troublant la circulation du sang qui parcourt les viscères abdominaux; le froid, en contractant les vaisseaux de la surface du corps et en repoussant ainsi le sang de la circonférence au centre.

Page 186. — Hygiène des yeux.

Les diverses causes relatées dans cet aphorisme portent un grand préjudice à la vue; ce qui irrite la glande lacrymale et qui l'excite à une action contre nature fait pleurer.

Le bain, si on le prend trop chaud, peut bien produire la rougeur momentanée des yeux, mais ne saurait leur faire aucun mal, puisqu'il leur est, au contraire, très salutaire, et qu'on l'ordonne avec succès pour combattre leur inflammation.

Pour ce qui est des fèves et des lentilles, nous ne saurions reconnaître à ces légumes, quoique indigestes, aucune propriété nuisible à la vue. Il faut, pour donner de la probabilité à l'assertion de l'Ecole de Salerne, supposer que l'on se farcit le ventre de ces légumes, de manière à se donner des indigestions; car alors, le sang se portant trop abondamment à la tête, la glande lacrymale peut être spécialement affectée, comme il arrive d'ordinaire dans les engorgements du bas-ventre.

Il n'en est pas de même du vin. Les ivrognes qui sont pléthoriques ont tous les yeux rouges et éprouvent un larmoiement habituel.

Les voluptueux sont sujets à sentir leur vue baisser de bonne heure.

Le vent vif exprime les larmes; le feu, le soleil, la poussière, les coups blessent fortement les yeux.

Les oignons, les poireaux, l'ail, la moutarde et la fumée causent une irritation prompte et notable aux membranes de l'œil.

Le travail fatigue, épuise tous les organes de la machine, et conséquemment ceux de la vision. La veille trop longue produit la plus sensible altération de la vue.

D'où il suit qu'il est très avantageux pour la santé de se méfier des causes offensives que cite l'Ecole de Salerne dans cet aphorisme, et de les éviter.

Page 188. — Maladies résultant des vents.

La rétention des vents peut causer des maux de plusieurs sortes, dont les plus ordinaires sont : les coliques, les spasmes dans le bas-ventre, les étourdissements, la tympanite; les douleurs dans diverses parties membraneuses ou musculaires, qui simulent les efforts et même les points de côté; mais ces souffrances ne sont point de longue durée et disparaissent bientôt d'elles-mêmes.

Page 188. — Effets de l'abondance du sang.

Les signes de la pléthore sanguine sont assez mal tracés par l'École de Salerne.

Les voici plus clairement définis : engourdissement des extrémités et de tout le corps, bâillements involontaires, qui annoncent la surcharge des poumons, crachement de sang, difficulté de respirer, tintement d'oreilles, dureté de l'ouïe, douleur de tête, rougeur de la face, gonflement et pesanteur des yeux, vue faible, étourdissement, plénitude des veines, rougeur et sécheresse de la peau, fièvre inflammatoire, pouls plein, dur, fréquent; langue sèche, soif, constipation, suffocations, rêves effrayants.

Le plus grand nombre de ces signes annonce bien, à la vérité, que le sang se porte à la tête, mais non pas directement qu'il y a une trop grande quantité de sang dans un sujet. On remarque souvent partie des mêmes symptômes chez ceux qui sont le moins sanguins. Que l'aorte descendante, ou quelqu'une de ses branches principales éprouve une pression, une gêne inaccoutumée, quelque légère qu'elle soit, elle suffira pour faire, comme on dit, monter le sang à la tête et pour produire les phénomènes dont il est question.

Cependant le pouls plein, fréquent, fort et dur, la rougeur du visage, les lassitudes universelles, la peau sèche et brûlante, l'aridité de la bouche et la soif, réunis ensemble, marquent, aussi clairement qu'il est possible, la surabondance du sang, connue sous le nom de *plèthore*. Mais la dépravation du goût, la douleur du front, la constipation du ventre, la bouffissure du visage, ne sont pas aussi décisifs. Ces signes, surtout s'ils s'accompagnent de ceux dont il va être fait mention, annoncent bien plus certainement la surabondance de bile, que l'on appelle *plèthore* ou *plénitude humorale*. Il faut même y comprendre la mollesse du pouls, qui n'annonce point du tout la plénitude sanguine, mais qui caractérise au contraire infailliblement l'embarras de la poitrine et du ventre par l'amas des humeurs dans l'une ou l'autre de ces cavités.

Page 189. — Effets de l'abondance de la bile.

Les migraines, les maux d'oreilles et de dents, les fluxions, les esquinancies, les pleurésies, les rhumatismes, la goutte, n'ont ordinairement pour cause efficiente que la bile. Dans ce cas, on ne manque point de rencontrer les signes rapportés dans le texte de l'aphorisme. Mais il y en a qui dépendent d'une irritation nerveuse et sympathique, d'autres de l'action immédiate de l'humeur sur une partie, et d'autres du mouvement irrégulier du sang.

Ceux qui dépendent de l'action immédiate de l'humeur sont le défaut d'appétit, les nausées, le vomissement, les vents, la soif, les coliques et les douleurs d'estomac.

Ceux qui sont sympathiques sont : le point de côté, le tintement d'oreilles, les maux des parties éloignées du siège du mal, soit en haut, soit en bas, au-dessus ou au-dessous du diaphragme; les oscillations anormales du système artériel; l'agitation du sang, dont le mouvement est irrégulier à cause de l'irri-

tation que les artères partagent avec les organes immédiatement embarrassés, et qui produit à son tour divers phénomènes, tels que la dureté et la fréquence du pouls, la rougeur des parties sympathiquement affectées, la chaleur insolite et brûlante, enfin les rêves de même nature. C'est ainsi que la plénitude humorale produit souvent les symptômes que l'École de Salerne vient d'attribuer à la plénitude sanguine. D'où il suit qu'il faut soigneusement se garder de donner un plein consentement à cet aphorisme.

Page 190. — EFFETS DE L'ABONDANCE DU PHLEGME.

Les anciens médecins distinguaient trois sortes de pituite : la plus ténue, nommée *lymphatique* ou *lymphe ;* une seconde, un peu plus dense et jaunâtre, nommée *séreuse* ou *sérosité ;* et une autre, plus visqueuse, claire, transparente, semblable à du verre blanc fondu, que l'on appelle *pituite vitrée.*

Les deux premières dominent dans les cachexies hydropiques et scorbutiques, comme étant le produit de la décomposition du sang.

La dernière, et c'est d'elle qu'il s'agit principalement ici, paraît formée par l'altération des sucs digestifs et réside communément dans l'estomac et dans les intestins, comme la bile jaune et la bile noire. C'est de là qu'elle produit les symptômes que cite l'aphorisme. La salivation, la toux quinteuse ou férine, la cardialgie, la colique, le vomissement de cette humeur, sans les aliments, quoique récemment pris, sont l'escorte ordinaire de la pituite vitrée. Je ne crois pas que les rêves aqueux en proviennent. Cette assertion est à coup sûr hasardée et incertaine.

Page 191. — EFFETS DE L'ABONDANCE DE L'ATRABILE.

Des humeurs visqueuses qui peuvent surabonder dans le corps humain, il n'y en avait point de plus terrible et de plus funeste

que l'atrabile. Cette humeur était constituée par les restes de mauvaises digestions; cette bile, qui se niche dans les plis et dans le velouté de la membrane interne du canal intestinal, s'y amasse, y acquiert, par la durée de son séjour et par la chaleur de l'organe, une couleur brune et parfois si noire, qu'elle ressemble à de la poix fondue. Elle y contracte, par les mêmes causes, une saveur des plus acides et des plus corrosives, dont elle infecte les plus douces substances que l'on puisse avaler.

Page 195. — SIGNES DE LA MORT.

Quoique la plupart des faits d'inhumation prématurée qu'on cite soient apocryphes et semblent avoir été inventés à plaisir, il en reste assez encore de bien constatés pour inspirer les précautions les plus sérieuses [1].

Le célèbre anatomiste Winslow, le filleul de Bossuet, a failli être enterré vivant, et il a raconté avec vérité, aprés sa résurrection, sa terrible aventure.

Milady Roussel, qui était sous le coup d'une crise cataleptique [2], après huit jours de mort apparente, revint à elle au son de la cloche et dit en se levant sur son séant : « Voilà le dernier coup de la prière; allons, il est temps de partir. »

Pour bien constater un décès et ne laisser aucun doute ni dans l'esprit du médecin ni dans celui des familles, il suffit de

1. Voyez : Julia Fontenelle, *Recherches médico-légales sur l'incertitude des signes de la mort*, Paris, 1834. — *Scènes de la dernière heure (Revue britannique*, 1850, t. XXVII, p. 23-61). — Josat, *De la mort et de ses caractères*, Paris, 1854, p. 168. — Bouchut, *Traité des signes de la mort*, 2e édition, Paris, 1874.
2. Brachet, *Traité de l'hystérie*, 1847, p. 283, 373.

produire une ampoule sur un doigt de la main ou du pied, à l'aide de la flamme d'une bougie, qu'on laisse en contact pendant quelques secondes, jusqu'à ce que la vésicule se forme, ce qui a toujours lieu.

Si la vésicule contient de la sérosité, c'est un signe évident qu'il y a vie : c'est la brûlure ordinaire. Si la vésicule ne renferme que la vapeur, on peut affirmer que l'on a affaire à un cadavre et ordonner l'inhumation sans crainte de se tromper.

En voici la raison : le cadavre, qui n'est qu'une matière inerte, obéit aux lois physiques qui veulent que tout liquide, chauffé à un certain degré, passe à l'état de vapeur : l'épiderme se soulève, l'ampoule est produite, elle éclate avec un certain bruit et s'affaisse aussitôt, laissant échapper la vapeur.

Si, malgré les apparences, il y a un reste de vie, les tissus organiques ne seront plus soumis aux lois physiques, mais bien aux lois physiologiques, et alors l'ampoule sera pleine de sérosité, comme on le constate dans toutes les brûlures.

Ainsi donc, vésicule sèche, mort; vésicule liquide, vie. Tout est là; il n'y a pas d'erreur possible.

Si ce moyen qu'indique le docteur Marteno de Cordoux vient, dit-il, à être appliqué pour la constatation des décès, on ne sera plus obligé de conserver vingt-quatre heures les cadavres à domicile en temps d'épidémie, car on peut constater le décès immédiatement après la cessation de la vie.

Page 201. — Sémiotique des vents.

La douleur qui vient de la rétention des vents est cruelle, mais dure heureusement peu de temps, à moins que les vents ne nichent dans un endroit propre à leur faire une prison.

Des vents retenus causent quelquefois de la douleur dans une partie très différente et très éloignée de celle où ils sont en effet : c'est qu'alors, quelle que soit la partie souffrante, elle a un rap-

port nerveux tout particulier avec celle où les vents sont arrêtés.

Par l'hydropisie dont il est question, il ne faut pas entendre un épanchement d'eau dans la cavité du ventre, mais cette fausse hydropisie, connue sous le nom plus énergique de *tympanite* ou de *tension venteuse*. Il faudrait, pour que l'embarras causé par les vents produisît l'effusion séreuse, qu'il subsistât beaucoup plus de temps qu'il n'a coutume de le faire [1].

Page 204. — Signes de la conception d'un garçon ou d'une fille.

Sur la question de la procréation des sexes à volonté, trois théories sont en présence.

Une théorie enseigne que la puissance de procréer des garçons réside dans le testicule gauche de l'homme : il faudrait donc enlever le testicule droit : ce qui est peut-être un peu difficile.

La seconde théorie prétend que les ovaires de la femme ont cette puissance : c'est aussi l'ovaire gauche qui produirait les les enfants mâles.

Les expériences faites sur des animaux ont montré l'inanité de ces systèmes. Un seul testicule, un seul ovaire produisent les deux sexes.

Une troisième théorie enseigne que la détermination des sexes provient du degré d'azote que renferme le sperme. Elle donne pour raison que les hommes usés par l'âge et les excès ne produisent que des filles, que les mariages trop précoces restent stériles ou ne produisent que des êtres chétifs et surtout des filles.

Alors, si les époux veulent procréer un enfant mâle, il faut suivre le régime suivant :

L'homme doit s'abstenir pendant un mois de tout contact avec sa femme, se nourrir d'une nourriture succulente non épicée,

1. Voyez plus haut, p. 517.

boire modérément de l'eau rougie avec du vin, faire des exercices corporels qui donnent du jeu à tous les organes sans les fatiguer.

La femme doit prendre en même temps une nourriture peu succulente, du laitage, des fruits, etc.

Alors, quelques jours avant l'apparition des règles, se rapprocher avec la pensée de procréer un garçon.

Le secret pour donner la vie à une fille serait de faire le contraire.

Le docteur Gervais, médecin de l'hospice à Sangues (Haute-Loire), raconte [1] qu'en 1873 le docteur Nivet, de Clermont-Ferrand, lui exposa l'opinion qu'il s'était faite depuis plusieurs années sur la procréation volontaire des sexes et formula les deux principes suivants :

Lorsque la fécondation a lieu avant les règles, il naît une fille.

Lorsque la fécondation a lieu après les règles, il naît un garçon.

M. le professeur Nivet assure avoir vérifié un grand nombre de fois et reconnu l'exactitude de ces deux propositions, toutes les fois que les conditions et les personnes les réalisaient fidèlement.

Depuis lors, j'ai eu moi même quelques occasions de conseiller leur application, et le résultat a été presque toujours conforme à cette théorie. Il y a eu des exceptions, rares d'ailleurs; mais il a bien pu se faire que les conditions nécessaires n'aient pas été bien observées.

J'ajouterai une troisième proposition dont j'ai vu quelques exemples :

1. Gervais, *Procréation volontaire des filles et des garçons (Gazette médico-chirurgicale de Toulouse,* 20 juillet 1879). — Voyez aussi Mayer, *Des rapports conjugaux, considérés sous le triple point de vue de la population de la santé et de la morale publique.* 6e édition. Paris, 1874. — David Richard, *Histoire de la génération, chez l'homme et chez la femme*. Paris, 1875, 1 vol. in-8 avec 8 pl.

Lorsque la fécondation a lieu dans l'intervalle des règles, du douzième au vingt-deuxième jour, par exemple, la fécondation se ferait alors sur l'ovule de l'époque menstruelle future.

Mais, quoique le laps de temps favorable à la conception des filles soit plus étendu que celui favorable à la conception des garçons, il ne naît pas plus des uns que des autres, car, pendant la période intermenstruelle, les conditions matérielles nécessaires à la fécondation ne peuvent se réaliser que difficilement. Comme aussi, pendant les jours qui précèdent les règles, l'ovule, devant être fécondé sur l'ovaire ou près de l'ovaire, est plus difficilement atteint que dans les jours qui suivent les règles, alors que l'ovule, descendu et rapproché, sera bien mieux à portée des éléments mâles qui doivent le féconder.

Les études et les expériences sur le bétail ont amené des observateurs aux mêmes conclusions. MM. Thury et J. Cornaz, de Genève, ont remarqué qu'il y a plus de femelles que de mâles dans les produits de la saillie chez la vache quand le rapprochement a eu lieu au commencement du rut, et plus de mâles que de femelles lorsqu'il a eu lieu à la fin du rut. Ils supposent que les ovules arrivés à complète maturité donnent naissance aux mâles; les femelles proviendraient des ovules non arrivés à leur complet développement.

En ce qui concerne la génération de garçons ou de filles, je conseille l'abstinence de rapports sexuels pendant quelques jours et la copulation dans les deux ou trois jours qui précèdent les règles si l'on veut une fille, et dans les deux ou trois jours qui suivent les règles si l'on veut un garçon. Le difficile, c'est d'obtenir l'observation exacte de ces prescriptions.

J'ai parlé d'abstinence de rapports sexuels; en dehors de bien d'autres motifs, j'y attache une grande importance, non pas tant au point de vue de la quantité qu'au point de vue de la qualité même du sperme et de l'ovule. Les relations génésiques trop répétées, quel que soit l'état de la santé et de la constitution du père et de la mère, ont pour effet d'affaiblir la force et la vitalité

de l'élément séminal de l'un et de l'autre, et la conception dans ces conditions ne peut donner un bon produit. La mauvaise constitution, le manque de vitalité de l'ovule et du spermatozoïde doivent engendrer une constitution altérée ou maladive dans l'être qui en dérive.

La qualité des parents, leur constitution, leur nourriture, leurs travaux, leurs maladies, leurs excès en tout genre, etc., peuvent donner lieu à une insuffisance séminale dont le produit, résultant souvent d'une fécondation involontaire, furtive et pour ainsi dire échappée, sera un enfant appauvri dans son origine et dans tous ses éléments constituants. C'est peut-être là une des principales sources de la scrofule, de l'idiotie, etc., et de la dégénération et de la décadence de la race humaine dans sa constitution physique. Quand on construit un enfant, on devrait donc choisir de bons matériaux, comme quand on construit une maison.

Page 212. — ANTIDOTES.

Alexipharmaque est un grand mot dont se servaient les anciens pour désigner les médicaments propres à corriger les mauvais effets des poisons pris intérieurement.

On a donné le nom d'*antidote*, ou *contrepoison*, à une substance qui est supposée avoir la propriété non seulement de guérir, mais encore de prévenir les effets d'un poison.

On comptait autrefois un grand nombre de substances, parmi les alexipharmaques; la *thériaque*, l'*ail*, la *rue*, même le *raifort*, si l'on veut, désignés dans cette sentence, étaient de ce nombre; mais jamais la *noix* ni la *poire* n'ont pu y être comptés pour rien.

Il paraît, au reste, qu'il est question, dans le présent aphorisme, des contrepoisons et des antidotes ou des substances capables de guérir et de prévenir les empoisonnements. Or, comme il y a une infinité de substances capables d'empoisonner, la

médecine devrait avoir autant d'antidotes qu'il y a de poisons; mais elle est loin de posséder une pareille richesse.

Cependant le peuple, sur lequel le merveilleux a tant de pouvoir, a toujours pris dans le sens le plus absolu le mot *antidote*, et ne doute pas un instant qu'il n'existe presque autant de contrepoisons que de causes d'empoisonnement. Il vous citera telle et telle substance, la plus inerte et souvent la plus dégoûtante, comme ayant la vertu infaillible de neutraliser le venin en dedans ou de l'attirer au dehors du corps : le foie de loup, les génitoires de renard, les yeux de mouche, les cendres d'aspic, le crâne et même le sang humain, la chair palpitante d'un pigeon fendu en deux, une grenouille vivante, la main d'un homme mourant, jusqu'à ce qu'elle soit froide, etc.

Le chevalier Foxon raconte qu'on trouva dans la tête du dragon de Rhodes, tué par Dieudonné de Gozon, une pierre de la grosseur d'une olive, d'un éclat très brillant et de diverses couleurs, qui était spécifique contre toute sorte de venins.

La doctrine des contrepoisons se rattache entièrement à celle de divers poisons, et le choix qu'on doit en faire et l'emploi qu'on en doit ordonner doivent varier autant que les divers états où peut se trouver l'individu empoisonné, et selon une foule de circonstances qui rendent les effets du poison plus ou moins prompts, plus ou moins graves ou meurtriers[1].

Page 213. — De la saignée.

Personne ne peut contester qu'une saignée, faite à propos, ne produise de bons effets de toute sorte; mais l'énumération des bienfaits qu'elle peut procurer est peu exacte, mal choisie et incomplète. Etablir qu'elle soulage le malade et lui rend la santé serait tout dire dans un seul mot.

1. Voyez Ferrand, *Premiers secours aux empoisonnés, aux noyés, aux asphyxiés, aux blessés*. Paris, 1878.

Serait-il question d'une saignée de précaution? Nous bannissons généralement tous les remèdes qui ne sont point indiqués par un état d'imminence de maladie ou de maladie réelle. Encore plus quand il s'agit de verser le sang, ce baume réparateur de toutes les humeurs, ce principe, ce soutien de notre existence.

Il n'y a pas et il ne peut y avoir de règle pour se faire saigner; ce doit toujours être la nécessité qui détermine cette opération.

Les femmes supportent mieux la saignée que les hommes, généralement parlant; les adultes mieux que les vieillards; les vieillards mieux que les enfants.

Le pouls dur et plein, dans quelque cas que ce soit, indique la saignée. Il annonce l'hémorrhagie naturelle et critique. Jamais dans ce cas la saignée n'a fait de mal; elle a très souvent fait le plus grand bien.

Nul doute qu'on ne se trouve bien de la phlébotomie, dans l'inflammation du cerveau, des yeux, des oreilles, de la gorge, des poumons, de l'estomac, des intestins, dans l'apoplexie sanguine, etc.; dans de telles circonstances, la saignée prolonge notre existence.

La saignée se pratique toujours heureusement dans la pléthore sanguine, parce que le premier de ses effets, son effet le plus notable et le plus salutaire, c'est de diminuer sur-le-champ la masse du sang et de débarrasser les gros vaisseaux.

Une saignée faite à propos, tout est là! il ne fallait plus rien ajouter, ou il fallait dire mieux et beaucoup plus.

Il faut saigner et répéter la saignée sans ménagement, toutes les fois qu'on a à combattre une inflammation aiguë. Les médecins instruits ne sont point timides dans ce cas.

Une saignée trop forte est nuisible; une saignée trop faible ne fait aucun bien.

Combattre les phlegmasies par la saignée est un principe fort ancien; mais toutes les maladies sont-elles inflammatoires? Non certainement. Tout au contraire, sur dix, il n'y en a pas une qui le soit réellement. Que doit-on donc penser de cette médecine

sanguinaire et de ces *Sangrado* modernes, qui, par l'application réitérée des sangsues, soutirent, jusqu'à la dernière goutte, le sang de tous leurs malades.

Bien des détails renfermés dans l'aphorisme sont inutiles ou mal placés. Saignera-t-on un homme triste pour le rendre joyeux? Ira-t-on ouvrir la veine dans le moment d'une forte colère, afin de décider une jaunisse? Faut-il saigner les amoureux? Nous ne le pensons pas, quoique le moyen soit certainement bien capable de refroidir le plus déterminé. Les amoureux, par le temps qui court, n'ont guère besoin de perdre du principe vivifiant.

Aujourd'hui d'ailleurs, la saignée est presque abandonnée.

Page 214. — Epoques de la saignée.

Le printemps et l'automne sont regardés par l'École de Salerne comme les saisons les plus favorables aux saignées de précaution. C'est en effet alors qu'elles sont le plus utiles. En avril, en mai et septembre, le sang abonde davantage. Les incommodités périodiques reviennent; la chaleur de l'atmosphère, ses vicissitudes agitent la machine; les dérangements sont plus fréquents et plus périlleux.

Le précepte qui vient à la suite de celui-là, de saigner en tout mois, quand il y a pléthore, est assurément des plus utiles. C'est le moment de l'indication, la voix de la nature.

L'École de Salerne semble avoir un peu abusé des saignées dites de précaution, et à l'exception de janvier, mars, juin, juillet, août, octobre, elle conseille la saignée pour chacun des autres six mois. Six saignées par an! et sur les plus futiles prétextes. On ne peut approuver un pareil précepte d'hygiène; l'expérience prouve en effet que les saignées fréquentes ont une influence déplorable sur la constitution et conduisent rapidement à de graves altérations générales, dont la plus fréquente est la cachexie aqueuse.

Page 218. — CAS OU LA SAIGNÉE EST PROSCRITE.

Toutes les contre-indications de la saignée, tracées dans le présent aphorisme, sont de la plus grande exactitude, à l'exception peut-être de celle du *frigens Regio*. Il est certain, au contraire, que les pays froids et la saison froide disposent singulièrement le corps à la pléthore sanguine et aux phlegmasies, et que ces deux états requièrent fortement l'emploi de la saignée et des saignées; nous ne serions pas néanmoins éloignés de croire que la phlébotomie ne convient guère dans les climats très froids, où la rigueur de la température devient une cause puissante d'affaiblissement, qui contre-indique la saignée.

Page 219. — PRÉCAUTIONS A PRENDRE APRÈS LA SAIGNÉE.

Le sommeil ne saurait devenir nuisible après la saignée; tout au contraire, il sera réparateur et bienfaisant.

On fera bien, après avoir été saigné, d'attendre une ou deux heures avant de prendre des aliments, et de ne pas user de laitage dans ce moment, à cause de l'émotion qu'a reçue le sujet saigné.

Pougens [1] raconte que de son village il a vu souvent de grandes files de paysans, pâles, blêmes, qui venaient le lundi de Pâques se faire tirer leur mauvais sang, qui les rendait, disaient-ils, malades; chacun allait immédiatement après, avec son saigneur, au cabaret, faire une ample libation en l'honneur de Bacchus, afin de se donner un sang nouveau et meilleur.

C'est une erreur fortement accréditée que le vin fait du sang, probablement à cause de sa couleur rouge. Partout les opinions vulgaires sont les mêmes et ne sont fondées que sur l'apparence.

1. Pougens, *L'art de conserver la santé*, Montpellier, 1825, p. 301.

Les Otaïtiens disaient au capitaine Cook, en buvant le vin qu'il leur donnait, que c'était du sang, le sang de la grappe, dit le Coran.

Page 221. — SAIGNÉE SUIVANT LES AGES.

L'âge n'est nullement indifférent pour la pratique de la saignée : et il ne viendra jamais l'idée de saigner un enfant, ni même un adolescent.

Page 221. — SAIGNÉE SUIVANT LES SAISONS.

Cet aphorisme se rapporte à la correspondance qui existe entre les organes du corps, les maladies qui les affectent et les diverses saisons de l'année.

En effet, non seulement chaque période de l'année dispose le corps à la production des causes prochaines des maladies, par les altérations que chaque saison introduit dans les fluides et les solides; mais encore elle en décide la cause formelle, en tant qu'elle dispose tel ou tel organe à s'affecter d'une manière spéciale. Ainsi, pendant l'hiver, la tête est la partie la plus susceptible d'être affectée; pendant le printemps, c'est la poitrine; pendant l'été, ce sont les organes épigastriques, et en automne les organes hypogastriques.

Cette disposition particulière, que les divers organes du corps contractent à raison du changement des saisons, est prouvée, en ce que des maladies identiques affectent la tête en hiver, la poitrine au printemps, l'épigastre en été, et l'hypogastre en automne. Le cœur correspond au printemps, parce que dans cette saison il y a prédominance du système sanguin, qui a son centre au cœur; dans l'été, activité augmentée de l'organe du foie et production plus considérable de bile.

Tel était le résultat de certains préjugés qui ont été fort longtemps à la mode avant la découverte de la circulation du sang, et particulièrement durant le règne de l'astrologie judiciaire. On croyait alors que les astres influaient non seulement sur notre être en total, mais encore sur chaque partie de notre être. Le petit monde était la plus parfaite image du grand monde; leurs relations étaient presque immédiates. De plus, les saisons de l'année, les planètes se correspondaient, pour morigéner les différentes parties de notre corps. Le côté droit, le foie et le cœur répondaient au printemps, à l'été, aussi bien qu'à Saturne, à Jupiter et au soleil, dont l'influence sur ces viscères était considérable. La rate au contraire et les extrémités, comme parties moins nobles, étaient en correspondance avec l'automne et l'hiver, avec la Lune et Mars, saisons et planètes d'aussi mince mérite qu'elles.

Dans tous les temps, il a fallu des stupidités en médecine, pour satisfaire à l'impatiente curiosité du public sur les phénomènes de la vie, les maladies, les remèdes, les guérisons et la mort. Combien de futiles raisonnements ont succédé aux futiles raisons des astrologues!

De toutes les saisons, celle du printemps est la saison où la saignée convient, en général, le mieux, parce que le printemps favorise la production d'un sang nouveau, qu'il dispose à la vigueur et aux maladies inflammatoires.

Page 222. — De la saignée a la salvatelle.

La veine salvatelle est située sur le dos de la main, entre le petit doigt et le doigt annulaire; elle est une branche de la cubitale. Dans les siècles où l'on attribuait à la chiromancie le pouvoir de guérir les maladies, on croyait que la salvatelle répondait au foie, à la rate, aux reins et aux poumons, et la saignée de cette veine passait pour efficace contre les affections de ces

organes. Mais, quoique la salvatelle tire son nom de *salvo*, je sauve, elle ne sauve personne par son ouverture; on ne pratique plus cette opération que dans quelques affections de la main, et encore bien rarement.

Page 231. — Des maladies résultant du flux.

Les gens du monde entendent à chaque instant résonner à leurs oreilles un mot qui les effraye un peu : je veux parler du mot *catarrhe*, parce qu'ils attachent à cette expression une idée de quelque chose de malin, ou de quelque maladie pernicieuse ou au moins fort dangereuse. Or il n'y a rien aujourd'hui de si commun que les catarrhes, et de si simple que leurs causes et leur traitement.

On nomme *catarrhe* toute irritation de quelque membrane muqueuse, toute affection de quelque organe ou partie du corps, produite par la répercussion de l'humeur de la transpiration ou de la sueur. L'humeur perspirable étant âcre, salée, caustique, lorsqu'elle ne peut point s'échapper par la peau, elle rentre dans l'intérieur du corps; elle ne tarde pas à se fixer sur quelque organe, qu'elle irrite et enflamme, et où elle décide une fluxion plus ou moins inflammatoire.

Chacun connaît les premiers effets d'un rhume et les phénomènes qui l'accompagnent. Tout rhume est un engorgement de la membrane qui tapisse les sinus frontaux, le nez, les sinus maxillaires, le pharynx, la trachée-artère, le palais et les amygdales. Il s'annonce par un chatouillement qui devient âcre et douloureux à mesure qu'il avance. Il se fait alors une abondante excrétion d'humeur limpide, pituiteuse, qui gerce quelquefois les lèvres. Le toucher des corps qui doivent passer par les endroits engorgés est rude et peu facile. De là l'enrouement de

la voix, l'enchifrènement du nez, la pesanteur des yeux et le larmoiement, les sifflements de la trachée-artère, la déglutition douloureuse. La toux qui s'élève ensuite annonce que le rhume descend dans la poitrine. Cet état dure communément quatre jours dans les rhumes simples et bénins; après quoi il se fait une excrétion vraiment critique de matière épaisse, gluante, muqueuse et comme purulente, qui, sortant en abondance, débarrasse sensiblement les parties engorgées. Alors on dit que le rhume se pourrit. Il est mûr en effet et tire à sa fin.

Quand les rhumes se prolongent au delà de quatre, sept, neuf, onze et quatorze jours, on les traite d'opiniâtres. Ils exigent plus de soins et des soins mieux entendus que le rhume simple. Les remèdes que prescrit l'École de Salerne, dans cette circonstance, sont propres à modérer la vivacité du mal, à mûrir la crudité de l'humeur et à procurer la crise [1].

Les voyageurs qui ont parcouru les premiers les divers archipels de l'océan Pacifique assurent que les catarrhes n'existaient pas chez les peuples avant l'arrivée des Européens. Platon dit la même chose des Grecs avant Solon.

Page 233. — VARIÉTÉS DE LA GOUTTE.

Hippocrate fait la remarque que, de son temps, les femmes n'étaient pas sujettes à la goutte, et Sénèque, que cette observation avait frappé, signale la fréquence de cette maladie chez les dames, accusant de cette différence les mœurs dissolues de Rome.

Voici de jolis vers qui se trouvent au revers du titre d'un petit livre curieux, *Le fébricitant philosophe*, par G. Menappe :

1. Voyez Donné, *Hygiène des gens du monde*, 2ᵉ édition. Paris, 1878. *Le Rhume*, p. 365.

RECETTE POUR LA GOUTTE

Un quarteron d'indifférence,
Autant de résolution,
Dont vous ferez infusion
Avec le jus de patience.
Point de procès ni de donzelle,
D'ambition ni de querelle;
Grande portion de gaieté;
Deux onces de société
Avec deux dragmes d'exercice;
Point de souci, ni d'avarice.
Trois bons grains de dévotion.
Point de nouvelle opinion.
Vous meslerez le tout ensemble
Pour en prendre, si bon vous semble,
Autant le soir que le matin,
Avec un doigt de fort bon vin.
Vous verrez que cette pratique
Aux médecins fera la nique.

Le titre seul de ce petit livre suffit pour donner une idée de la façon dont sont présentés les paradoxes plus ou moins ingénieux qu'il renferme :

Le fébricitant philosophe, ou l'éloge de la fièvre quarte, où il est doctoralement prouvé le bonheur de l'avoir, les avantages qui en résultent, et que ceux qui ne l'ont point encore eue ne peuvent la souhaiter avec trop d'ardeur, traduit du latin de Guillaume Menappe, savant docteur en médecine lorsqu'il vivait, par M. de Gueudeville, ouvrage très sérieux comique.

Au-dessous de ce long titre se voit un charmant fleuron de Bernard Picart, représentant un singe habillé en charlatan, monté sur des tréteaux et pérorant au milieu de la foule.

Le frontispice ne manque pas de valeur artistique : il représente aussi un charlatan sur une estrade magnifiquement ornée. Le principal personnage, en costume et perruque du temps de Louis XIV, tient un parchemin revêtu d'un sceau, probablement

le diplôme de médecin de quelque roi de Perse. A côté de lui, un personnage comique, Tabarin peut-être, et dans ce cas le charlatan serait Mondor, tient une calotte dans laquelle un jeune homme a puisé des médicaments, que dans un angle du théâtre en plein vent il distribue aux spectateurs, tandis qu'à l'angle opposé deux jeunes garçons, dont l'un marche sur les mains, exécutent des tours d'adresse. Au fond, une femme est assise auprès d'une table et paraît préposée à la recette. N'oublions pas un singe sur un perchoir. Parmi la foule amassée devant le théâtre se voit, sur le premier plan, un médecin en costume du temps, monté sur sa mule ou peut-être sur son âne, vers lequel quelques spectateurs se retournent d'un air moqueur.

Ce dessin est fort curieux, tant à cause du sentiment satirique dont il est animé que de la peinture exacte des habitudes des vendeurs d'orviétan de cette époque.

Un médecin anglais avait pour client un lord archimillionnaire qui menait une existence très large.

— Je souffre de la goutte, lui disait son riche client ; que faire, docteur ?

— Vivez, répondit le médecin, avec un demi-schelling par jour, et gagnez-le.

Page 236. — Contre les verrues.

Il y a des gens qui se montrent très contrariés de ces excroissances qu'on nomme *verrues* ou plus vulgairement *poireaux*, à ce point qu'une jeune fille a failli périr d'un suicide inspiré par un motif aussi futile.

Il n'est pourtant pas difficile de s'en débarrasser, et voici un procédé fort simple, employé avec le plus complet succès par

le docteur Lisfranc, à l'hospice de la Pitié et dans sa pratique journalière.

On fait plonger dans une forte dissolution de savon noir la partie sur laquelle se développe une verrue.

Cette opération produit sur la verrue une cautérisation légère à sa superficie. On enlève tous les jours l'eschare qui couvre la surface de l'excroissance, et on obtient une entière guérison.

Il faut bien se garder de faire usage de l'acide sulfurique (huile de vitriol) ; c'est un agent très irritant et qui enflamme les verrues au lieu de les guérir.

Voici un autre procédé facile, mais un peu égoïste, — et dont nous ne voudrions pas garantir la valeur.

Il faut seulement envelopper dans un linge autant de pois que vous avez de verrues, et jeter le tout dans un chemin : aussitôt qu'un imprudent a ramassé le paquet, vos verrues lui poussent comme par enchantement et vous n'en entendez plus parler.

Page 237. — Contre la variole.

Quand cet aphorisme a été composé, on ne connaissait point encore le bienfait de la vaccine; il n'est pas douteux qu'il ne fallût recourir de nouveau, avec la plus grande confiance, à l'inoculation de la petite vérole, si par malheur l'effet préservatif de la vaccination venait à s'éteindre de plus en plus.

En effet, on ne peut point se dissimuler que dans le nombre immense d'observations que l'on a aujourd'hui des petites véroles, sur des sujets bien vaccinés, il y en a beaucoup qui militent forcément en faveur de l'opinion émise en Angleterre, que l'effet préservatif de la vaccine semble s'affaiblir d'autant plus qu'il s'est écoulé un plus grand nombre d'années depuis que le sujet a été vacciné.

Page 239. — CONTRE LES PUCES.

Singuliers, ces statisticiens! Voilà une statistique qui donne des démangeaisons dans le dos.

Un homme — devrais-je l'appeler homme? — s'est imposé la tâche de calculer le nombre de... puces qui vivent sur la peau de l'humanité dans les cinq parties du monde.

Figurez-vous qu'après plusieurs années de travail assidu notre statisticien est arrivé aux résultats suivants : on trouve sur la terre 843 quinquedécillions, 217 quatuordécillions, 808 tridécillions, 543 duodécillions, 289 undécillions, 864 décillions, 328 nonillions, 976 octillions, 822 septillions, 451 sextillions, 209 quintillions, 789 quadrillions, 794 trillions, 734 billions, 388 millions, 123 mille et 299 puces.

S'il prenait fantaisie à un homme de compter ces insectes, à raison de dix heures par jour, — spectacle qui aurait du piquant, — il faudrait 60 tridécillions, 453 duodécillions, 872 undécillions, 723 décillions, 707 nonillions, 539 octillions, 754 quintillions, 199 quadrillions, 734 trillions, 507 billions, 309 millions, 451 mille et 991 ans.

Brou! ça vous donne envie de vous gratter.

Autrefois, pour éviter la piqûre des puces, il suffisait de répéter deux fois de suite le mot *och*.

Page 239. — CONTRE LA FISTULE.

Voilà un de ces aphorismes dont la doctrine se ressent du temps où l'ignorance et la crédulité faisaient rechercher et admettre, sans le moindre fondement, des recettes et des remèdes spécifiques pour toute sorte de maladies.

Il n'existe pas et il ne peut point exister de véritables spécifi-

ques dans les maladies, parce qu'elles ne sont jamais les mêmes et que leur traitement doit être aussi différent et variable que les nombreuses causes qui les produisent, les changent et les modifient à l'infini.

Le traitement de la fistule doit varier selon l'espèce de fistule qu'on a sous les yeux, selon la cause qui l'a produite ou l'entretient, relativement à l'âge, au tempérament du sujet, à son état et à mille autres circonstances. Pour guérir une fistule, il faut toujours en découvrir le fond, soit par dilatation, soit par incision, soit par ustion. On y place des médicaments suppuratifs et cicatrisants, selon les occasions, et on en vient ordinairement à bout.

Mais assurer que l'orpiment, le soufre, le savon et la chaux mélangés ensemble, ou même combinés, donneront un remède spécifique dont il ne s'agira que de remplir quatre fois la cavité d'un ulcère fistuleux pour le guérir, c'est ce qu'il se faut bien se garder d'espérer ou même de croire possible.

Page 242. — Des maladies de la tête.

Rien n'éteint mieux le feu que l'eau jetée dessus en abondance. L'abus du vin met dans le corps une chaleur excessive, un véritable feu qui occasionne souvent une fièvre aiguë et des inflammations internes.

L'eau bue en grande quantité est seule capable d'éteindre ce véritable incendie du sang et de notre corps, et faire cesser la migraine, qui suit l'excès dans les boissons spiritueuses. Les conseils renfermés dans le présent aphorisme doivent donc être suivis.

Le marc de morelle ou celui de ciguë, de même que les eaux distillées de ces plantes, et simplement l'eau chaude, appliqués en cataplasme ou en embrocation sur le front et sur les tempes, ne sauraient être nuisibles. Les parties aqueuses et calmantes, s'insinuant par les pores absorbants de la peau, gagnent le tissu cellulaire, et, pénétrant dans la masse du sang, le rendent plus

doux et plus coulant. D'ailleurs, en calmant l'irritabilité des nerfs, il est nécessaire que la douleur cesse ou diminue.

On peut encore, dans le cas dont il s'agit, employer l'oxycrat. Ce remède est fort bon dans le mal de tête qui vient de pareille cause.

Page 246. — CONTRE LE MAL DE DENTS.

Les dents se carient et se perdent, si l'on n'a pas soin de les nettoyer et de les entretenir propres.

Pour prévenir la carie des dents et les douleurs qu'elles causent, il faut avoir soin de tenir la bouche propre et de bien nettoyer les dents, le matin et immédiatement après chaque repas.

Les moyens de conserver les dents et de les préserver de la carie sont : de se rincer la bouche tous les matins, à jeun et après les repas, avec un verre d'eau, tiède en hiver, et froide en été, dans laquelle on ajoute une cuillerée à café d'eau-de-vie ou d'eau de Cologne; de se nettoyer les dents avec une brosse douce, ou de racine de guimauve, ou de réglisse; de nettoyer aussi la langue avec un grattoir [1].

Les cure-dents doivent être faits de plume, de bois, d'or ou d'argent [2].

On peut se servir de la poudre dentrifrice suivante, et non de celles qu'on trouve chez les marchands, qui sont dangereuses et corrosives :

℞ Corail rouge.......	64 gr.
Sang-dragon.......	16 gr.
Carmen fin........	1 gr.
Écorce de citron...	4 gr.

1. Chapin Harris et Austen, *Traité théorique et pratique de l'art du dentiste, comprenant l'anatomie, la physiologie, la pathologie, la thérapeutique, la chirurgie et la prothèse dentaires*, trad. par E. Andrieu. Paris, 1874.

2. Voyez Donné, *Hygiène des gens du monde*, 2ᵉ édition. Paris, 1879.

Mêlez ensemble ces substances réduites en poudre très fine. Cette poudre donne aux lèvres et aux gencives une belle couleur rose qui dure toute la journée.

La fumée aromatique de l'encens et de la graine de poireaux peut avoir pour effet de raffermir les gencives, de fortifier les nerfs, d'arrêter les progrès de la carie.

La jusquiame n'a qu'une vertu sédative, calmante : on l'employait autrefois, on s'en sert encore aujourd'hui pour calmer la douleur violente des dents, mais ce n'est pas toujours sans le danger de produire des vertiges.

Du temps de l'École de Salerne, on croyait à la présence des vers dans les dents, et l'on faisait prendre la fumée de graines de jusquiame pour les faire sortir. On sait aujourd'hui que ces prétendus vers ne sont que ces graines entières qui s'échappent de leur enveloppe, par l'effet de la chaleur, sous l'apparence de petits vers.

Aucun remède ne saurait suffire, si les digestions ne se font pas bien chez le sujet. Car c'est l'action de l'estomac qui décide du sort des dents.

Page 251. — De la phthisie.

On ne doit pas confondre la phthisie pulmonaire avec l'étisie, la fièvre lente, consomption, le *tabes*. La fièvre lente ou fièvre de consomption, que tant d'auteurs ont nommée *hectique*, en diffère surtout par sa cause prochaine. La fièvre lente ou l'étisie consume le corps, épuise les forces sans qu'il y ait ulcération ; il y a même souvent destruction lente de toute l'habitude du corps, sans fièvre, au moins dans les premiers temps, avec peu ou point de toux, sans crachement de pus.

Le lait, de même que la diète lactée ou féculente, convient dans toutes les espèces de consomptions, parce que ces maladies tiennent à des causes d'épuisement ou s'accompagnent d'épuisement [1].

1. Fonssagrives, *Thérapeutique de la phthisie pulmonaire*, 2e édition. Paris, 1880.

Page 253. — CONTRE L'INDIGESTION.

L'antiquité la plus respectable recommandait le vomissement comme un moyen sûr et prompt de débarrasser l'estomac.

Autant, au XVIIe siècle, on aimait les purgatifs et les clystères, autant on répugnait à se faire vomir.

Guy Patin, doyen de la Faculté de Médecine de Paris [1], appelait le tartre stibié, *tartre stygié*, voulant dire par là qu'il envoyait ceux qui le prenaient aux rives du Styx. C'est Guy Patin qui dans son testament léguait à un de ses amis sa bibliothèque et sa haine contre l'antimoine. Des flots d'encre se consommaient alors pour et contre l'antimoine, au sein de la Faculté. S'il se publiait un livre intitulé : *Le char triomphal de l'antimoine*, à quelques jours de là paraissait *Le Rabat-joie de l'antimoine*.

Le tartre stibié sortit enfin triomphant de la lutte, ayant eu la bonne chance d'être prescrit à propos à Louis XIV encore enfant et de provoquer une crise salutaire.

On demandait à Mormon s'il fallait prendre médecine ou non ?

— Oui, pour ce que c'est avaler. Non, pour ce qu'elle vide l'estomac.

La médecine moderne a très bien observé que ce genre d'évacuation est familier à la nature et qu'il est extrêmement avantageux dans bien des cas. Le vomissement est peut-être en effet le meilleur prophylactique des maladies de toute espèce. Combien

1. Guy Patin, *Lettres*. Nouvelle édition, par Réveillé Parise. Paris, 1846.

d'affections font de rapides progrès et traînent en longueur, qui ne seraient ou n'auraient été rien, si on les eût prévenues ou combattues avec les vomitifs.

C'est donc avec raison que l'École de Salerne fait l'éloge du vomissement fréquent, et pose en principe qu'il est utile dans tous les mois de l'année. Après son précepte sur la sobriété et la tempérance, celui qu'elle donne en cette occasion me paraît le plus sage et le plus utile.

La matière médicale fournit diverses substances, différents moyens, propres à provoquer cette excrétion. L'irritation mécanique du gosier, l'huile, l'eau chaude, l'ipécacuanha, le tartre stibié sont les meilleurs.

Les vomitifs que l'on emploie de nos jours sont bien plus aisés à doser, à administrer que les anciens, et c'est assurément une raison de les préférer. Le tartre stibié et l'ipécacuanha sont le plus généralement adoptés pour cela, et leur efficacité est toujours sûre quand on sait les administrer comme il faut.

L'émétique surtout nettoie efficacement les premières voies, anime puissamment les ressorts de la machine, prévient les maladies, en guérit beaucoup; mais il faut l'employer avec connaissance de cause, et non pas empiriquement. Il faut mettre beaucoup de soin à découvrir l'indication qui le requiert, beaucoup de vigilance à l'administrer, beaucoup d'attention à en faciliter et à en modérer l'action. Les médecins seuls peuvent le manier de cette façon-là et l'administrer à propos.

Page 255. — Pour prévenir la dysurie.

Cet aphorisme n'appartient pas évidemment à l'Ecole de Salerne : la découverte de l'Amérique ne remonte qu'à l'année 1493, et l'apparition de la syphilis, à l'année suivante ; mais les conseils qu'il renferme sont bons; l'honneur en appartient à Nicolas Massa, et l'auteur des vers ne peut avoir que le mérite de la

versification, puisqu'il les a calqués sur un passage des œuvres de Massa, qui vivait vers l'an 1532.

Sans doute il est dans l'ordre de la santé, comme dans celui de la nature et des lois, que les deux sexes s'unissent. Les individus disparaissent, l'espèce dure; et ce violent désir qui porte un sexe vers l'autre est, chez les animaux, le vrai moyen dont l'auteur des choses se sert pour les éterniser. Mais, afin de parer aux guerres, aux plus affreux tumultes qu'un instinct aussi terrible que l'amour ne manquerait jamais de jeter parmi les hommes, les lois ont obligé le désir à se renfermer dans de justes limites, et le mariage a remédié puissamment à ses plus désastreux effets. L'amour, ainsi devenu légitime, peut se satisfaire, et, rempli, il contribue beaucoup à l'entretien de la santé. C'est de cet amour que le commencement du présent aphorisme conseille de faire usage [1].

Le reste enseigne à de malheureux époux à se préserver des maux qui suivent ordinairement l'amour vulgivague du libertin. Le moyen est simple et facile [2].

Il n'est guère d'affections qui prédisposent à l'hypochondrie comme celles des organes génito-urinaires. Le plus léger écoulement uréthral plonge bien des jeunes gens dans une mélancolie qui cherche le moindre prétexte pour s'exaspérer.

Mais c'est surtout peut-être du côté des fonctions génésiques que nous trouvons prétexte aux plus folles terreurs, aux craintes les moins fondées. Un homme s'aperçoit-il de quelque faiblesse,

1. Voy. David Richard, *Histoire de la génération chez l'homme et chez la femme*. Paris, 1875. — A. Mayer, *Des rapports conjugaux*, 6e édition. Paris, 1874.
2. Voy. Bourgeois, *Les passions dans leurs rapports avec la santé et les maladies, l'amour et le libertinage*, 4e édition. Paris, 1877.

de quelque irrégularité dans l'accomplissement de ces fonctions, aussitôt, au lieu de ne voir là qu'un effet passager et sans cause durable, il cherche dans sa vie passée les raisons de cette décadence, et il les trouve toujours. Le souvenir d'excès qu'il a pu commettre, revient à son esprit et lui semble justifier parfaitement la perte irréparable de sa virilité. Que n'a-t-on pas mis sur le compte de l'onanisme [1]? et de même, quel rôle d'épouvantail n'a-t-on pas fait jouer aux excès vénériens [2]? L'une et l'autre habitude certainement sont fort mauvaises et méritent peu d'encouragements, mais il est permis de dire que l'on a beaucoup exagéré leur rôle dans la genèse des maladies de l'âge adulte.

Quand un malade va se plaindre à vous de cette hypochondrie en vous en exposant les causes, souvent, du même coup, il vous en propose lui-même le traitement.

Selon quelques livres à l'usage des gens du monde, et selon quelques médecins, hélas ! il faut entrer dans ses vues, lui dire qu'en effet ses excès vénériens d'autrefois sont la cause de tout le mal, mais que l'usage doit constituer le moyen de réparer les suites de l'abus; réglez, fixez vous-même les conditions de ce singulier mode de traitement, et le malade vous en saura gré. Ne craignez pas qu'il oublie la moindre partie de l'ordonnance; ne craignez pas non plus qu'il soit vite désabusé.

Eh bien ! non, les prescriptions de ce genre nous paraissent peu conformes au rôle que doit remplir le médecin. Prescrire un pareil remède dans ces conditions, c'est d'une honorabilité douteuse; puis, en le recommandant, garantissez-vous le malade

1. Voyez H. Fournier, *De l'onanisme, causes, dangers et inconvénients pour les individus, la famille et la société, remèdes.* Paris, 1875, 1 vol. in-18 jésus.

2. Voyez Louis Jullien, *Traité pratique des maladies vénériennes.* Paris, 1879. — Diday, *Exposition critique et pratique des nouvelles doctrines sur la syphilis, suivie d'un Essai sur de nouveaux moyens préservatifs des maladies vénériennes.* Paris, 1858, 1 vol. in-18. — Ricord, *Lettres sur la syphilis,* 3e édition. Paris, 1863.

contre les dangers que peut en offrir l'application? Que le malade emploie ces moyens, s'il le désire, mais que ce soit à ses risques et périls, et qu'il en garde toute la responsabilité.

Il est bien plus indiqué d'employer alors un traitement moral que le traitement immoral dont nous parlions plus haut. Consolez votre malade, montrez-lui l'inanité de ses craintes, soutenez son courage, ajoutez à ces conseils, lorsqu'il y a lieu, un traitement matériel variable selon les cas, et, en même temps que la dignité professionnelle, la santé de votre malade ne pourra qu'y gagner.

Page 260. — CONTRE L'AMPOULE DU PIED.

Nous n'avons rien à ajouter sur l'*ampoule du pied* [1].

Mais comment ne pas saisir l'occasion pour parler du *cor au pied*, et surtout pour citer ces charmants vers dus à la plume élégante et à la verve facile d'un de nos contemporains, dont nous nous gardons de trahir l'anonyme :

> Je suis le cor aux pieds, et c'est moi qui proteste
> Contre le cordonnier et son cuir oppresseur.
> L'élégance m'impose un joug que je déteste;
> Je veux que tu sois libre, ô phalange, ma sœur.
>
> En vain le pédicure en son dessein funeste,
> Le scalpel à la main, réduit mon épaisseur.
> Il se croit triomphant! Erreur! le sol me reste;
> J'y renais plus puissant contre l'envahisseur.
>
> Le gommeux voudrait bien, comprimant la nature,
> Faire admirer un pied plus grand que sa chaussure,
> Le bottier, son complice, est aussi son bourreau.
>
> Qu'un aveugle instrument nous taille et nous nivèle,
> La persécution redouble notre zèle :
> Oignons, durillons, cors, nous narguons Galopeau [2].

1. Voyez Galopeau, *Manuel du pédicure ou l'art de soigner les pieds*. Paris, 1877.
2. Dr Georges C., *Gaz des hôp.*, 9 févr. 1875.

Page 260. — De l'accouchement quand le bassin est mal conformé

A l'état de nature, les femmes accouchent avec la plus grande facilité et se rétablissent aussi très vite. Elles se retirent dans les bois ou s'enferment dans une cabane et y font leurs couches.

C'est ainsi que les Indiennes, aussitôt après avoir mis au monde un enfant, vont elles-mêmes le plonger dans les eaux du fleuve le plus voisin. Long, ayant demandé un soir à un Indien où était sa femme, apprit qu'elle était allée dans les bois tendre un piège à une perdrix, et une heure après elle revint, portant dans ses bras l'enfant qu'elle portait, un instant avant, dans son sein.

En Perse, ainsi que dans les autres pays de l'Orient, il n'y a pas de sage-femme. Les parentes âgées et les femmes les plus graves font cet office. Chardin nous apprend que, comme il n'y a pas de vieilles matrones dans le harem, on en fait venir du dehors, dans le besoin.

Chez certaines peuplades de l'Afrique, dit Winter-Bottom, l'accouchement est très facile; il est abandonné entièrement à la nature, et personne ne sait qu'une femme a accouché que lorsqu'elle se montre avec son enfant sur la porte de sa cabane.

Plus les femmes s'éloignent de l'état de nature pour se jeter dans le luxe et le raffinement des plaisirs, plus leurs forces s'affaiblissent et plus le travail de l'accouchement devient douloureux. Cela est si vrai que les femmes de la campagne, vivant au milieu de conditions hygiéniques moins bonnes en apparence que celles dans lesquelles se trouvent les femmes des villes adonnées à tous les plaisirs mondains, accouchent généralement avec plus de facilité et avec moins de souffrance; de même les animaux domestiques mettent bas leurs petits moins facilement que les mêmes animaux vivant à l'état sauvage.

Quoi qu'il en soit de l'influence de la civilisation et de la vie

des villes sur la terminaison plus ou moins rapide et plus ou moins heureuse de l'accouchement, il n'en est pas moins vrai que la présence du médecin auprès d'une femme en travail est toujours utile, nous dirions même nécessaire.

On dit qu'une femme est mal conformée pour accoucher, quand les os qui composent le bassin sont, chez elle, ou mal faits, ou mal articulés entre eux, de façon qu'ils ne laissent, dans la cavité qu'ils forment, qu'un espace rétréci et trop étroit pour qu'un enfant de neuf mois puisse y passer et parvenir à la lumière. Cet espace, nécessaire à la sortie d'un enfant hors du sein maternel, est circonscrit par un rebord osseux, que l'on connaît en médecine sous le nom de *détroit*. La partie supérieure s'appelle *détroit supérieur*, et la partie inférieure *détroit inférieur*. Pour être bien conformé, il doit avoir environ onze centimètres de diamètre. Quand il en a moins, l'accouchement devient de plus en plus difficile par les voies ordinaires, proportionnellement aux degrés d'étroitesse, et il est aisé de voir que la difformité peut enfin aller jusqu'à le rendre totalement impossible [1].

Quand la conformation n'est pas assez vicieuse pour rendre l'accouchement impossible à neuf mois de grossesse, on l'aide par des potions fortifiantes, des médecines adoucissantes et émollientes, propres à favoriser la dilatation des voies naturelles. La main d'un accoucheur intelligent et adroit peut le terminer avec avantage.

Mais, si la mauvaise conformation est telle que le fœtus ne puisse absolument franchir les détroits par les forces naturelles, ni par aucun des secours précédents, il faut pour lui procurer le

1. Voyez Chailly Honoré, *Traité pratique de l'art des accouchements*, 6e édition. Paris, 1878. — Nægelé et Grenser, *Traité pratique de l'art des accouchements*, 2e édition. Paris, 1880. — Penard, *Guide de l'accoucheur et de la sage-femme*, 5e édition. Paris, 1878.

jour, aussi bien que pour sauver la mère, de trois choses l'une : ou agrandir le détroit, ou diminuer le volume de l'enfant, ou enfin lui frayer des routes artificielles.

Des trois moyens, celui qui parut le plus prompt et le plus aisé fut celui qu'on adopta. On crut voir qu'il était tout simple de faire au ventre d'une femme grosse une ouverture assez grande, assez profonde, pour permettre à la main d'un accoucheur d'aller au fond de la matrice, étonnée de se voir attaquée par le fer et divisée dans sa substance, tirer un enfant qui n'était pas fait pour en sortir ainsi. On fit l'*opération césarienne*, sans se douter que le moyen le plus simple en apparence pourrait être en effet le plus difficile et le plus dangereux, comme il est le plus cruel. On dit pourtant que la première fois elle fut heureuse, et il est certain que depuis on l'a faite encore avec succès. Mais on ne saurait envisager de sang froid l'opération césarienne sur le vif, et plus on en considère de près les dangers, plus on en est effrayé. Néanmoins elle est utile, et la seule qui convienne, dans les conceptions ventrales, dans les ruptures de la matrice, après la mort de la mère, quand on peut encore sauver l'enfant.

Revenant donc aux premières considérations à faire pour les cas de mauvaise conformation, on a pensé à l'agrandissement du bassin. Ayant observé la marche de la nature durant la grossesse, depuis l'instant de la conception jusqu'au terme de l'accouchement, on a vu que les symphyses des os du bassin s'infiltraient toutes peu à peu, s'étendaient, se dilataient, que, par les douleurs de l'enfantement, elles se rompaient quelquefois, s'écartaient, et l'on en a conclu, justement sans doute, que la nature elle-même indiquait d'agrandir les détroits pour favoriser la sortie de l'enfant hors du sein de sa mère.

C'est cette opération que l'aphorisme conseille de substituer à l'opération césarienne dans tous les cas où l'accouchement est rendu impossible par la mauvaise conformation du bassin, hors ceux où j'ai dit que l'opération césarienne était seule possible. Elle est en effet beaucoup plus simple en elle-même, d'un appareil

bien moins effrayant, d'un succès bien plus assuré. Cependant, il reste encore des doutes à lever, avant d'établir sa prééminence sur tout autre moyen.

Page 261. — POUR PRÉVENIR LES DIFFORMITÉS DE LA TAILLE CHEZ LES ENFANTS.

Entre les maladies qui assiègent l'enfance de l'homme [1], il y en a une d'autant plus perfide que l'on est moins en garde contre ses assauts, et d'autant plus à redouter qu'elle est moins guérissable, quand une fois elle s'est déclarée. C'est le *rachitis*, connu d'abord sous les noms de *nouage*, de *gibbosité*, de *bosse*, etc.

Il est d'observation constante que les jeunes filles y sont plus sujettes que les jeunes garçons, les enfants des villes plus que ceux des campagnes, et ceux des grands beaucoup plus que ceux des bourgeois ; de sorte que l'on peut dire du rachitis ce que Sydenham a dit de la goutte : que c'est un fléau de la grandeur et de la richesse.

Le rachitis consiste essentiellement dans une faiblesse des fibres osseuses, d'où il résulte une charpente incapable de supporter le poids des parties qu'elle doit soutenir et de remplir complètement les fonctions auxquelles la nature l'avait destinée.

Cette faiblesse des os reconnaît plusieurs causes dont les unes résident au dedans de l'individu et les autres au dehors. D'autres cas sont purement accidentels. Tantôt c'est un virus inné, qui fait les plus grands ravages, à mesure que les organes de l'enfant se développent et croissent ; tantôt c'est un sang qui, pur dans son origine, devient mauvais par une mauvaise lactation. Celui-ci doit la maladie à la faiblesse de ses parents ;

1. Voyez Bouchut, *Traité pratique des maladies des nouveau-nés, des Enfants à la mamelle et de la seconde Enfance*, 7e édition. Paris, 1878. — Holmes, *Thérapeutique des maladies chirurgicales des Enfants*, trad. par O. Larcher. Paris, 1870.

celui-là, à la mollesse dans laquelle on l'élève ; plusieurs, aux lieux qu'ils habitent, ou à la manière dont on soigne leurs membres dans les premières années de leur vie. Enfin on en a vu qui, se reposant dans le calme d'une trompeuse sécurité, sont devenus contrefaits, par une vie sédentaire et appliquée, à l'âge de la puberté, précisément quand le plus grand développement des organes n'annonçait pour eux que la santé et une taille des plus avantageuses.

Quel que soit le sujet, jeune ou avancé en âge, le rachitis n'en parcourt pas moins rapidement ses périodes, si l'on n'y met promptement les plus puissants obstacles. Pendant longtemps, les soins que l'on en prenait ont été plutôt préjudiciables que salutaires. Les *corps* ou *corsets* sont devenus des instruments de dommage, au lieu d'obvier aux inconvénients, et les remèdes ont accéléré la perte de la taille, sans dissiper aucune des causes qu'il fallait combattre et qu'en effet on voulait détruire.

Cependant on peut aujourd'hui opposer à cette maladie des moyens qui en triompheront, si l'on a pour les maintenir la constance qu'exige la continuité des efforts que le mal fait pour les vaincre [1].

Page 263. — PRATIQUE MÉDICALE [2].

Dans le monde, peut-être ne comprend-on pas assez l'importance du choix d'un état ; cependant, ainsi que l'expérience le

1. Bouvier, *Leçons cliniques sur les maladies chroniques de l'appareil locomoteur*. Paris, 1858, in-8. — Leblond et Bouvier, *Manuel de gymnastique hygiénique et médicale; comprenant la description des exercices du corps et leurs applications au développement des forces à la conservation de la santé et au traitement des maladies*. Paris, 1877.

2. Nous ne saurions mieux faire que de reproduire ici comme commentaire de la dixième et dernière partie de l'École de Salerne, le discours prononcé par M. le Dr Foissac sur les

prouve tous les jours, de cette décision dépend en très grande partie la destinée de l'homme. Quelle ne devrait donc pas être l'anxiété des familles, dans ce moment solennel où il s'agit de prendre un parti décisif et ordinairement irrévocable? Malheureusement, au lieu de consulter la vocation et la position sociale, on se préoccupe presque exclusivement des chances de fortune. Nous voudrions que notre voix eût assez d'autorité pour faire comprendre aux familles, abusées par des apparences trompeuses, que de toutes les professions aucune ne conduit à la richesse aussi rarement que la profession médicale.

Et cependant, quoique le nombre des médecins se trouve déjà hors de toute proportion avec les besoins des populations, il s'accroît encore de jour en jour.

On peut aisément se figurer quels doivent être les résultats de l'encombrement et d'une concurrence illimitée.

Je craindrais de faire injure à ceux de mes honorables confrères qui prendront la peine de me lire en cherchant à prouver l'utilité, la nécessité même pour le médecin d'être lettré. Sa vie tout entière doit être une vie de labeur, de méditation et de travail intellectuel. Sans les lettres, comment connaîtrait-il les chefs-d'œuvre de l'antiquité, et même les travaux modernes des nations voisines? L'étude n'est pas seulement pour lui un délassemeut délicat, mais elle forme son goût, fortifie son esprit et perfectionne son jugement. *Il n'y a pas d'état qui exige plus d'études que le leur*, écrit J.-J. Rousseau dans un jour de justice; *par tous les pays, ce sont les hommes les plus véritablement utiles et savants.* On peut citer, il est vrai, quelques médecins complètement illettrés, qui sont parvenus cependant à une assez haute célébrité dans l'art de guérir. Mais ces exemples, d'ailleurs si

devoirs professionnels du médecin, à la Société médicale du Ier arrondissement de Paris, dans la séance du 13 janvier 1853 (*Union médicale*, 1853). C'est un modèle de bon goût et de bon sens médical et nous sommes heureux de remercier l'auteur de l'obligeance avec laquelle il nous a permis d'en faire profiter nos lecteurs.

rares, ne doivent pas être proposés comme modèles à imiter. La nature avait doué ces privilégiés d'une grande intelligence et d'aptitudes spéciales. Toutefois, quels obstacles n'ont-ils pas eus à surmonter, quel travail opiniâtre ne leur a-t-il pas fallu pour parvenir à obtenir un succès qui les ennoblit et les honore!

Je m'abstiens de retracer les qualités de l'esprit et du cœur nécessaires à celui qui se destine à l'art de guérir. On a signalé en particulier le talent d'observation, le goût des études sérieuses, l'amour de ses semblables, le désir d'être utile et d'acquérir de la gloire. Certains auteurs, Hippocrate[1] lui-même, n'ont pas dédaigné d'indiquer les avantages physiques qu'il est désirable de trouver en lui. Indépendamment d'une santé assez robuste pour résister à toutes les fatigues et aux causes d'insalubrité, le médecin, comme tous les hommes appelés à être fréquemment en contact avec leurs semblables, doit avoir un extérieur agréable et distingué, plutôt que vulgaire et repoussant. Heureux lorsqu'on peut dire de lui comme Voltaire de Silva :

Il sait l'art de guérir autant que l'art de plaire.

Toutefois, le visage du médecin doit porter l'empreinte de la réflexion et de l'étude, plutôt que celle des grâces et de la frivolité! Une figure austère et grave imprime la confiance et un respect involontaire. Enfin, l'expérience a prouvé que le physique le plus disgracieux n'empêche point un homme d'un mérite réel de réussir.

J'ai toujours envisagé avec effroi le moment où le jeune médecin, quittant les bancs de l'école, justement fier d'un titre acheté par tant de veilles et de fatigues, est jeté tout à coup dans un monde où il ne rencontre ordinairement que des inconnus, des indifférents ou même des jaloux. Il faut reconnaître,

1. Hippocrate, *Œuvres complètes,* trad. E. Littré. Paris, 1839-1861.

d'ailleurs, que les cours et les livres n'enseignent pas l'art de guérir; ils apprennent la théorie, que développe et féconde ensuite la pratique. Combien nos premiers pas dans la profession sont hésitants et difficiles! On voit, il est vrai, des talents précoces et des hommes doués d'un tact particulier qui est presque un instinct de divination; mais, quelque privilégiés et intelligents qu'on suppose les médecins, la théorie ne remplace néanmoins jamais pour eux l'expérience, et l'on peut répéter avec Baglivi : *Multa sunt in praxi quæ nec dici nec scribi possunt.*

Dans l'antiquité, la médecine était une sorte d'initiation pour laquelle l'élève apportait au maître une rétribution proportionnée au service rendu [1]. Mais celle-ci n'acquittait pas entièrement la dette de la reconnaissance. On voit dans le *Serment* d'Hippocrate [2] que l'élève jurait en outre de ne point divulguer aux profanes les secrets de la science, et promettait de les communiquer gratuitement aux fils de ses maîtres. A cette époque, les grands médecins exerçaient sur les jeunes praticiens un salutaire patronage. L'histoire nous apprend même que plusieurs, à l'exemple de Ménécrate, qui se faisait ridiculement appeler *Jupiter sauveur*, ne visitaient les malades et ne paraissaient en public qu'accompagnés d'un grand nombre d'élèves.

Aujourd'hui, le patronage n'existe plus, et toute espèce de protection a disparu. Lorsque le jeune médecin se fixe à la campagne ou dans une petite ville, il peut encore, grâce aux relations de famille, se créer une clientèle. Mais, dans une grande

1. Platon, dans le *Protagoras*, s'exprime en ces termes : Dis-moi, Hippocrate, si tu voulais aller trouver ton homonyme, Hippocrate de Cos, de la famille des Asclépiades, et lui donner une somme d'argent pour ton compte; et si l'on te demandait à quel personnage tu portes de l'argent en le portant à Hippocrate, que répondrais-tu? — Que je lui porte en sa qualité de médecin. — Dans quel but? — Pour devenir médecin moi-même.

2. Hippocrate, *Œuvres complètes*, trad. E. Littré. Paris, 1839-1861.

cité, comment attirer sur soi les regards sans l'emploi des moyens d'intrigue ou de publicité qui répugnent à tout cœur honnête?

Les médecins ont des devoirs sacrés à remplir les uns envers les autres. Et d'abord, le titre de *confrère* n'indique-t-il pas que nous appartenons tous à une famille créée par la science, unie par une charité intelligente, à laquelle nous devons sans cesse affection et dévouement? *Faisons à autrui ce que nous voudrions qui nous fût fait :* aimons-nous; tel est le précepte dont le médecin doit faire sa règle invariable. Le jour où cette maxime sera gravée dans tous les cœurs, nous n'aurons plus d'autre devoir à proposer aux médecins dans leurs relations confraternelles. Du reste, nous le constatons avec bonheur, et nous le proclamons bien haut : on voit souvent régner entre médecins une amitié sincère. Espérons mieux encore. Il faut que nos rapports avec des confrères, même inconnus, deviennent un échange de bons procédés. Ce serait peu de démasquer la calomnie, de repousser la médisance et le blâme qui s'attaquent à eux; on doit accueillir leur éloge avec joie, faire respecter leurs actes et leur caractère, et s'interdire sévèrement ces demi-mots de louange, qui sont une critique hypocrite.

Dans toute maladie dont l'issue paraît douteuse, dans toute opération chirurgicale de quelque gravité, dans toute circonstance enfin où la confiance des familles n'est point entière, le médecin mettra sa responsabilité à couvert, en s'éclairant des conseils ou en s'appuyant sur l'autorité d'un confrère expérimenté. La conduite de ce dernier ne serait pas celle d'un honnête homme, si une seule de ses paroles pouvait devenir préjudiciable à la réputation du médecin ordinaire, dont le diagnostic et le traitement sont le plus souvent confirmés par les consultations. Pourquoi donc celui à qui revient le principal mérite se trouve-t-il à un rang secondaire, tandis que les consultants seraient presque exclusivement honorés?

Il est peu de médecins de nos jours qui ne reprochent à quel-

que praticien célèbre des moyens peu délicats de capter la confiance des malades et d'en augmenter le nombre. Nous sommes porté à taxer d'exagération, sinon d'injustice, des accusations aussi graves. Tout médecin appelé en consultation qui consent à continuer des soins, en l'absence et au détriment d'un confrère qui l'avait honoré de sa confiance, commet un acte d'indélicatesse injustifiable. Nous sommes persuadé que si ces faits blâmables se sont présentés quelquefois, ils deviennent de plus en plus rares. Il suffit toutefois qu'un tel reproche ait été formulé pour nous mettre en garde contre toute espèce d'empiétement. Le médecin doit respecter les droits de ses confrères, et principalement ceux des plus jeunes. Il doit même se servir de l'autorité que lui donnent la science et l'âge pour éclairer les malades sur leurs injustes préventions, en faisant ressortir le mérite de ses confrères.

Je ne parlerai pas de ces animosités implacables suscitées quelquefois par la rivalité de science, de réputation et d'intérêt. Chacun se rappelle le mot cruel de Bouvart, qui ne déposa point sa haine, même sur la tombe de Bordeu : *Je n'aurais jamais cru*, s'écria-t-il, *qu'il fût mort horizontalement*. Jacques de Le Boë, professeur au Collège de France, ne pardonna point à son élève Vésale de l'avoir surpassé ; mais celui-ci, appréciant les hommes à leur juste valeur, dédaigna toujours de répondre à ses ennemis. Passons également sous silence les tristes effets des blessures d'amour-propre dont nous avons été témoins entre des savants également recommandables par le mérite, et reposons nos regards sur l'amitié qu'on a vu régner entre des rivaux de gloire et de renommée. Citons enfin un seul trait, mais l'un des plus honorables, de dévouement confraternel : Freind, nommé en 1722 député au Parlement, s'éleva avec tant de force contre le ministère, qu'il fut accusé de haute trahison et renfermé à la Tour de Londres. Six mois après, le ministre, étant tombé dangereusement malade, appela le célèbre Mead. Celui-ci refusa ses soins au ministre jusqu'à ce qu'il eût mis en liberté Freind, son ami, ce qui fut accordé sur-le-champ. Le soir même, Mead remit

à Freind cinq mille guinées qu'il avait reçues en traitant les malades de son ami pendant sa détention.

Les médecins doivent faire des efforts continuels pour se maintenir au courant de la science, qui marche sans cesse et dont il n'est donné à personne d'entrevoir les dernières limites. Dans notre carrière, plus encore que dans toute autre, s'arrêter serait reculer; et le médecin stationnaire au milieu du mouvement universel deviendrait bientôt un praticien routinier. Ainsi donc, il ne faut espérer, il ne faut demander ni trêve ni relâche dans notre laborieuse profession.

Est-ce à dire que tout plaisir, toute distraction, soient défendus au médecin? Non, sans doute. quoique pratiquant un art sérieux, il n'est pas tenu de vivre éloigné de la société; il peut même y porter un aimable enjouement; mais comment acquérir une érudition profonde, comment aspirer à devenir un Frédéric Hoffmann, un Haller, un Barthez, un Boerhaave, un Bichat, un Astley Cooper, un Dupuytren, si l'on fréquente constamment les salons, les théâtres et les autres lieux publics?

Homme de bonne compagnie, le médecin doit donner partout l'exemple de la modération et se faire remarquer dans le monde par sa tenue et non par sa bizarrerie. L'excentricité des manières et des vêtements a pu ne pas nuire à de véritables savants, mais elle ne sauve pas du ridicule les gens médiocres. Hippocrate conseille de se parfumer d'odeurs agréables. L'expérience a prouvé que les plus suaves ont leurs inconvénients; le médecin ne doit demander à l'art qu'une exquise propreté.

Quelques-uns, à l'exemple d'Hippocrate et des anciens philosophes, aiment à fréquenter les pays lointains et savent en rapporter de précieux matériaux pour la science. Si les voyages ont leur utilité, surtout pour l'étude des eaux thermales, ils ne sont pas indispensables, toutefois, dans un siècle où la presse et l'imprimerie mettent sans cesse en communication les hommes et les idées. D'ailleurs, la principale étude du médecin, c'est l'homme. A l'exception de certaines maladies spéciales, celui-ci

présente en tous lieux les mêmes caractères essentiels et à peu près les mêmes infirmités. Tout praticien doit donc étudier avec un soin particulier la localité qu'il habite, afin de bien connaître le génie des maladies régnantes et la méthode curative dont l'expérience a prouvé l'efficacité.

Parmi les délassements permis au médecin, nous citerions volontiers la musique, *cet art vénérable et cher aux dieux*, selon Plutarque, si elle ne lui dérobait pas un temps précieux et si le renom même de grand artiste ne pouvait nuire à sa réputation comme savant et comme praticien. Cependant plusieurs grands médecins dans l'antiquité, Hérophile en particulier, furent des musiciens habiles. Boerhaave avait un goût passionné pour la flûte ; Fournier Pescay et notre célèbre Laennec excellèrent aussi dans cet art : Orfila avait une belle voix, qui a fait longtemps l'admiration des *dilettanti* parisiens. Enfin, les anciens avaient réuni dans Apollon l'art de la musique et celui de la médecine, attendu, dit Bacon, que le génie de ces deux arts est presque semblable, et que l'office du médecin consiste proprement à monter et à toucher la lyre du corps humain, de manière qu'elle ne rende que des sons doux et harmonieux.

On ne rencontre pas dans la famille médicale un moins grand nombre de poètes que de musiciens. Il ne faut point s'en étonner, en songeant que, si notre science exige les qualités solides du raisonnement, l'imagination devient la source des découvertes, et l'inspiration seule fait les grands praticiens, comme elle forme les musiciens et les poètes.

Dans l'antiquité, Nicandre de Colophon, de la secte des empiriques, décrivit en vers les animaux venimeux, ainsi que les plantes toxiques, les accidents qu'ils occasionnent et les remèdes auxquels on doit recourir.

L'empereur Sévère aimait à lire les poésies de son médecin Serenus Sammonicus, qui plus tard fut mis à mort par ordre de Caracalla.

Le bénédictin Œgidius, médecin de Philippe-Auguste, écrivit

en hexamètres latins, sur la vertu des médicaments et la connaissance du pouls, un poème que l'on enseigna longtemps dans les écoles.

Grevin, médecin de Marguerite de France, avait fait paraître deux tragédies et deux comédies avant l'âge de quatorze ans.

Garth, médecin en chef de l'armée anglaise, ami d'Addisson et protecteur de Pope, qui a souvent fait l'éloge de ses compositions, faisait marcher de front les sciences et les belles-lettres; son poème *the Dispensary,* imité du *Lutrin*, eut une grande vogue; le sujet est une bataille entre les médecins et les pharmaciens; on y trouve de fines critiques et des descriptions charmantes dont quelques digressions déplacées ne peuvent faire oublier le mérite.

Les deux frères Gaspard et Scipion Abeille, souvent loués par Percy, cultivèrent à la fois la poésie et la chirurgie militaire, sans laisser, toutefois, une véritable réputation dans aucun de ces deux arts.

Tout le monde sait que la *Callipédie*, si remarquable par sa belle versification, a été inspirée par les études médicales de son auteur.

Fracastor, médecin du pape Paul III, a rendu son nom immortel par le poème de la *Syphilis*, que l'élégance du style, la richesse des images et la beauté des descriptions ont fait placer à côté des *Géorgiques*.

Enfin, le célèbre Haller réunit à des connaissances encyclopédiques un talent remarquable pour la poésie; il publia la première édition de ses odes et de ses lettres en vers, peu de temps après que le grand conseil de Berne lui eut décerné le titre de professeur d'anatomie.

La poésie a des entraînements auxquels ne résistèrent pas Richelieu et Louis XIV [1], parmi les modernes, Cicéron, Brutus

1. Louis XIV consulta Boileau sur quelques vers de sa façon : « Sire, lui dit l'auteur des *Satires*, rien n'est impossible à Votre Majesté. Elle a voulu faire de mauvais vers, et elle a réussi. »

et César [1], chez les anciens. « César et Brutus ont aussi fait des vers, dit Tacite, et les ont placés dans les bibliothèques publiques. Poètes aussi faibles que Cicéron, mais plus heureux, parce que moins de personnes ont su qu'ils le furent. » La publication de mauvais vers pourrait devenir fatale à la réputation d'un homme d'Etat et d'un savant. Le jour où Gœthe et Schiller furent proclamés les deux premiers poètes de l'Allemagne, ils cessèrent d'être médecins. Nous devons imiter la réserve de Marc Antoine Petit, qui combattit son goût presque irrésistible pour la poésie et ne laissa imprimer que des pièces fugitives, préférant devenir l'un des chirurgiens les plus accomplis de son époque; et celle de Pariset, qui eut le bon sens de ne pas publier la tragédie de sa jeunesse, se contentant de la lire à quelques amis, et la déclamant d'une manière admirable. Nous conseillons donc aux médecins de ne jamais oublier les préceptes de Boileau et de Molière, au sujet des vers que l'on a la tentation de livrer à la publicité, et même de ne cultiver la poésie qu'à titre de distraction et pour satisfaire le besoin impérieux du cœur.

« Autrefois, dit Celse, la médecine fut considérée comme une branche de la philosophie, et ceux qui les premiers s'adonnèrent à l'étude de la nature s'occupèrent aussi du traitement des maladies. Plusieurs philosophes célèbres étaient très instruits en médecine, et principalement Pythagore, Empédocle et Démocrite. Disciple de ces derniers, Hippocrate sépara la médecine de la philosophie. « Oui, assurément, médecine et philosophie sont deux sciences essentiellement distinctes. Mais comment le médecin ne serait-il pas philosophe? Il voit à chaque instant se dérouler devant lui les grands mystères qui portent son esprit à la recherche des causes, la génération des êtres, la vie, l'organisation, le sommeil, la maladie, et enfin la mort, ce redoutable problème de la destinée humaine. Sans esprit d'observation, sans philosophie, les œuvres du médecin ne seraient que des maté-

1. Auguste, auteur lui-même d'une tragédie d'Ajax, défendit de publier la tragédie d'Œdipe de son oncle J. César.

riaux sans vie et sans coordination; les grandes vues, l'esprit de synthèse et de généralisation ne se trouvent que chez le savant vraiment philosophe. Et puis, combien cette étude ne lui est-elle pas nécessaire, non seulement pour étendre et fortifier son intelligence, mais encore pour consoler son cœur et verser un peu de baume sur les amertumes, les tristesses et les déceptions d'une carrière où les plus heureux mêmes trouvent des larmes, où les routes les plus faciles sont encore semées de rudes épines?

J'ose à peine énoncer les vertus qu'on doit s'attendre à trouver chez le médecin vraiment digne de ce nom; car il faudrait les nommer toutes, tant l'exercice de ses fonctions délicates exige de patience, de sagesse, de courage, de dévouement et d'abnégation. Ne lui demande-t-on pas la douceur, la modération, la modestie, la décence, la charité, etc.? Je craindrais d'offenser la délicatesse de mes lecteurs en nommant la probité; car, dans les comptes rendus de la justice criminelle en France, aucune profession ne fournit un aussi petit nombre d'accusés que la nôtre. Quintilien a défini l'orateur : *vir bonus dicendi peritus;* on pourrait, avec plus de vérité encore, définir le médecin : *vir bonus medendi peritus.*

Parlerai-je de ce redoutable pouvoir du médecin sur la vie de ses semblables? Il deviendrait criminel, non seulement en administrant des poisons capables de donner la mort, mais encore en s'abstenant de prescrire les remèdes qui pourraient la prévenir. Heureusement que dans notre profession les crimes sont aussi rares que les exemples de vertu et de grandeur d'âme sont fréquents; et cependant la calomnie n'a pas toujours épargné les plus nobles caractères.

Aristote fut soupçonné, suivant Pline, d'avoir fourni le poison dont périt Alexandre.

On rapporte qu'après avoir battu Antoine devant Modène, Auguste, voulant se débarrasser de deux rivaux de gloire, avait tué de sa propre main le consul Hirtius et fait empoisonner Pansa par Glycon, son médecin; mais Brutus, dans une lettre à

Cicéron, réfute cette accusation, en rendant pleine justice à la loyauté et à la droiture du cœur de Glycon.

Bilguer, chirurgien général des armées prussiennes, ayant développé et mis en pratique une doctrine pleine de réserve sur l'amputation immédiate après les fractures occasionnées par les coups de feu, ne fut-il point accusé, lui, honnête et loyal chirurgien, d'avoir sacrifié les malheureux soldats aux calculs d'une criminelle avarice?

Quand on connaît l'épouvantable dépravation qui régnait dans l'ancienne Égypte, on ne saurait s'étonner des méfaits reprochés aux lithotomistes d'Alexandrie. Quelques-uns d'entre eux, à l'instigation de l'usurpateur Triphon, répandirent, dit on, le bruit que le jeune Antiochus était atteint de la pierre, et, sous le prétexte de l'en délivrer, ils le firent périr dans l'opération.

Plaçons en regard de ce crime la belle conduite d'un médecin arabe trop peu connu, quoique l'un des hommes les plus savants du IXe siècle.

Un calife offrit à Honain une somme d'argent considérable, à la condition qu'il indiquerait un poison capable de tuer sans laisser aucune trace. Le médecin répondit qu'il connaissait des médicaments et non des poisons. Plongé dans un cachot pendant plusieurs mois, Honain s'y livra opiniâtrement à l'étude. Les mêmes offres lui ayant été renouvelées, avec menace de mort en cas de refus : « La religion, répondit le savant, m'ordonne de ne pas faire le mal; la médecine est exclusivement destinée à soulager l'humanité. — Vos lois sont sublimes, » s'écria le calife, étonné de tant de vertu, et il fit rendre au médecin des honneurs dignes de son courage.

En faisant le panégyrique des hommes versés dans l'art de guérir, on vante presque toujours le désintéressement; cette vertu, en effet, est une de celles qu'ils pratiquent le mieux. *Lauri plus quam auri* était la devise particulière de Guillaume Duval, mort en 1646, doyen des professeurs du Collège de France.

Van Helmont, après avoir fait l'abandon de sa fortune à sa

sœur et renoncé aux privilèges que lui assurait sa naissance, n'avait appris la médecine que pour la pratiquer comme une œuvre de charité.

Garth, comblé des faveurs de la fortune, ne recevait que pour donner, et son désintéressement était tel, qu'on disait de lui que nul médecin ne savait mieux son état et moins son métier.

De toutes les professions, soit manuelles, soit libérales, il n'en est pas une seule, avons-nous dit, qui exige d'aussi grands sacrifices, entraîne plus de fatigues, condamne à de plus rudes épreuves et conduise plus rarement à la fortune. Le médecin, sans aucun doute, doit se montrer désintéressé; il le fait chaque jour, et sa charité est vraiment inépuisable. Tous, nous blâmons certainement la conduite de Pierre d'Abano, qui ne voulait jamais sortir de Bologne, pour aller voir un malade, à moins de 50 écus à la couronne par jour. Il en demanda 400 par jour, pour aller à Rome soigner Honoré IV, ce qui ne fut point accepté. Nous reconnaissons toutefois que, la plupart du temps, les honoraires dont on paye les services du médecin sont dérisoires. On voit des personnes, méconnaissant la dignité de son caractère et les véritables mobiles de son cœur, mettre leur fortune à sa disposition, dans le cas où il parviendrait à sauver un être adoré. La guérison obtenue, il ne reste parfois, comme dette de reconnaissance, qu'une amitié douteuse et, peut-être, un souvenir importun; car, ainsi qu'Aristote le fait observer, *le bienfait est ce qui vieillit le plus tôt*.

Remarquez que les gens riches prodiguent souvent pour satisfaire un vice ou leur vanité, en donnant une fête splendide, plus d'or qu'ils n'en accordent au sauveur de leur femme ou de leur fils. Cependant il faut de la fortune au médecin non seulement pour élever sa famille et tenir son rang, mais encore pour accomplir sa tâche. Le bonheur de donner est la plus agréable jouissance de la richesse. Quel est le praticien de nos jours, assez favorisé de la fortune pour pouvoir, à l'exemple de Bouvart, guérir un mélancolique, dont les affaires étaient dérangées, en

lui donnant 30,000 fr. ? La rémunération trop faible de ses services le met dans l'impuissance d'achever la guérison du pauvre. Ainsi, afin de pouvoir se montrer désintéressé et charitable, il faut que le médecin soit riche, et lui refuser des honoraires proportionnés aux services rendus, c'est lui ôter les moyens de suivre la plus douce inclination du cœur : *la charité.*

Il n'est pas assurément de vertu plus nécessaire aux médecins que la pureté des mœurs. Du temps de l'empire romain, on leur reprocha d'avoir introduit l'adultère jusque dans les familles impériales. Une telle accusation ferait supposer que les calomniateurs de notre art ne connaissaient point l'histoire de cette époque, où le vice s'était infiltré dans les veines de ces fiers conquérants et vengeait l'univers vaincu :

Luxuria incubuit, victumque ulciscitur orbem.

Mais, tout en repoussant comme injustes les reproches adressés au médecin, nous lui recommandons de se pénétrer des préceptes d'Hippocrate, de se montrer respectueux envers les femmes, plein de réserve et de décence dans l'intérieur des familles, de ménager enfin, dans toutes ses questions et dans l'exploration des organes souffrants, la pudeur des personnes du sexe. Sans une sévérité scrupuleuse, combien l'homme qui entre à toute heure dans le sanctuaire des familles, dont la santé et parfois l'honneur lui sont confiés, ne pourrait-il pas devenir dangereux ! Initié à toutes les faiblesses, à toutes les défaillances de la nature, et confident sans le vouloir des plus terribles secrets, le cœur du médecin doit être scellé et impénétrable comme la tombe.

Je parle du secret; j'en sais qui, en toute occasion, l'ont placé au rang des plus impérieux devoirs, qui se sont révoltés lorsque, dans un moment de passion politique, le gouvernement voulut leur imposer l'obligation de dénoncer le blessé dont ils avaient pansé la plaie encore saignante et de trahir l'hôte qui venait avec confiance se réfugier sous la protection de leur cœur généreux.

Alors, il nous en souvient, nous protestâmes avec énergie contre les prétentions de l'autorité, contre des doctrines faites pour abaisser notre caractère et avilir une profession dont l'indépendance seule compense les pénibles épreuves et les rudes fatigues. Une juridiction plus en harmonie avec nos principes est sortie des luttes courageuses entreprises par quelques médecins pour sauvegarder nos droits et notre dignité! Aujourd'hui, appuyés sur plusieurs arrêts de la Cour souveraine, nous pouvons le proclamer avec assurance : le médecin, maître des secrets des malades, ne doit jamais les trahir, et demeure seul juge de ce qu'il doit taire et de ce qu'il peut avouer [1].

Nous avons cité la modestie parmi les qualités nécessaires au médecin; ajoutons toutefois qu'un désir modéré de gloire et de réputation, loin de lui être interdit, prouve au contraire l'élévation de ses sentiments et le pousse à s'illustrer par d'éclatants services et par des ouvrages où se consume sa vie laborieuse. Mais il est rare que, même parmi les plus instruits et les plus capables, un grand nombre de médecins parviennent à la célébrité. Nous avons vu de nos jours des praticiens éminents, dont le nom assurément ne survivra pas au souvenir de leurs contemporains, et des malades qu'ils ont en quelque sorte rappelés à l'existence. On peut dire d'eux ce que Réveillé-Parise disait d'Alibert : *qu'il avait placé sa gloire en viager*. Un petit nombre de savants, à peine, laissent un nom que répète la postérité; la vie de la plupart des praticiens est toute dans leurs œuvres; elles disparaissent de la mémoire des hommes comme l'arbre qui dans sa verdeur a poussé des fleurs et des fruits; parvenu à la vieillesse, le bois infécond tombe sous la cognée, est jeté dans l'âtre; de l'arbre qui nous a nourris, il ne reste bientôt que des cendres balayées par le vent.

1. Voyez Hemar, *Le secret médical au point de vue de la révélation des crimes et des délits.* (*Ann. d'hyg.*, 1869, 2e série, tome XXXI, p. 187.)

Il est peu de carrières dans la vie qui n'exigent une certaine habileté. Nous connaissons quelques hommes d'un savoir profond et d'un mérite incontestable, qui languissent à peu près ignorés et finissent presque par douter d'eux-mêmes, tandis que des médecins d'un mérite très problématique réussissent quelquefois et usurpent effrontément la confiance publique. Il est pénible de l'avouer, un certain fond de charlatanisme a contribué parfois au succès. D'ailleurs, pourquoi ne pas le dire? les gens du monde sont impropres à discerner le mérite réel du médecin, et c'est dans les classes élevées qu'on trouve les plus faux jugements.

Dans le monde, où l'esprit superficiel et le savoir faire passent avant le mérite et le talent, on ne croit habile que le médecin en vogue, celui qui affiche le faste et fait parler de lui, soit en bien, soit en mal : c'est dans tous les temps qu'on voit, dit Bacon, du moins quant à l'opinion vulgaire et à la renommée, les charlatans, les vieilles femmes et les imposteurs, rivaliser en quelque manière avec les médecins et lutter avec eux pour la célébrité des cures. Mais qu'en arrive-t-il? Que les médecins se disent à eux-mêmes comme Salomon : Si le succès de l'insensé et le mien sont absolument les mêmes, à quoi m'aura servi de m'être appliqué davantage à la sagesse?

Toutefois, on doit faire une distinction importante entre le médecin proprement dit et le chirurgien.

Le premier réussit quelquefois avec peu de science, mais avec beaucoup de savoir faire; le chirurgien inhabile ne réussit jamais; les qualités de celui-ci sont promptement jugées et appréciées, même par les personnes étrangères à l'art de guérir. Ainsi le coup d'œil, la dextérité, le sang-froid imperturbable révèlent le chirurgien de mérite; le grand Haller n'osa jamais pratiquer une opération sur le vivant; Richerand le fit toujours avec maladresse.

Des qualités moins extérieures, si je puis ainsi dire, et plus difficiles à apprécier, sont le partage du médecin. Doit-on attribuer

le succès de ceux qui réussissent, malgré leur peu de savoir, uniquement à l'*art de mettre en œuvre de médiocres qualités?* L'avenir de l'homme est souvent livré au hasard, ou du moins à des circonstances fortuites qui n'empruntent rien à sa prévoyance et à sa sagesse.

Quoi qu'il en soit, on doit flétrir toute intrigue, toute manœuvre, tout artifice employés pour fixer l'attention publique et capter la confiance des malades. La fin même ne justifie pas toujours les moyens; il faut que ceux-ci soient honorables et puissent être avoués par la probité la plus rigide.

On veut généralement que le chirurgien soit jeune encore, tandis qu'on accorde plus de confiance au vieux médecin. Ces jugements ne sont-ils pas trop absolus? Oui, le meilleur médecin est celui qui a beaucoup appris, beaucoup vu, beaucoup observé; mais il ne mérite la préférence qu'à la condition d'avoir conservé intacts ses facultés et surtout son jugement. Plusieurs médecins, quoique jeunes, sont déjà vieux de savoir et d'expérience; Baglivi mourut à trente-neuf ans et Bichat à trente-un. Il y a des hommes chez qui la nature supplée au nombre des années et qui, malgré leur jeunesse, se montrent féconds en ressources et remarquables par la prudence et la sagacité. D'un autre côté, nous avons vu de grands chirurgiens, et en particulier Dubois, Boyer, Dupuytren, Lisfranc, Jean Dominique Larrey, etc., conserver dans la maturité de l'âge une sûreté de coup d'œil et une habileté manuelle qu'auraient pu envier tous les jeunes opérateurs.

On se demande quelquefois s'il est convenable qu'à un certain terme de sa carrière le médecin renonce à l'exercice d'un art bienfaisant, et à quel âge il doit songer au repos et à la retraite. Le soldat qui a glorieusement servi son pays, criblé de blessures et accablé de fatigues, dépose son épée sans honte; le magistrat descend parfois du siège où ses cheveux ont blanchi; dans toutes es conditions, celui qui a payé sa dette à la société a le droit incontestable de demander la tranquillité pour sa vieillesse et de passer loin des agitations du monde et des affaires les instants si

courts qui le séparent de la tombe. Non seulement le médecin peut en agir ainsi sans manquer à ses devoirs professionnels, mais encore il le doit lorsque sa vigueur s'éteint, quand ses facultés actives l'abandonnent, quand la vieillesse s'appesantit sur lui et enlève un à un les dons brillants que la nature lui avait prodigués. Mais, de même que la patrie, dans un péril suprême, peut demander au vieux guerrier sa dernière goutte de sang, de même aussi la société, décimée par quelque fléau, a toujours le droit de faire appel au courage et à l'expérience du praticien au fond de sa retraite, et jamais la voix du malheur ne les réclame en vain.

Lorsque le médecin conserve, en dépit des ans, la plénitude de ses facultés, il lui est loisible, sans doute, de continuer l'exercice de sa profession.

Ajoutons avec douleur que la nécessité lui en impose souvent la dure obligation. L'homme qui a consacré toute son existence au soulagement de ses semblables n'a pas toujours rencontré dans leur cœur assez de reconnaissance pour que sa vieillesse se trouve à l'abri des premiers besoins de la vie.

On voit des praticiens tels que Double, Fouquier, Hufeland, donner des consultations et visiter des malades quelques jours avant leur mort, Bordeu et Récamier peu d'heures même auparavant. Bouvart, dont la gloire comme praticien aurait été si pure s'il avait connu la douceur et l'indulgence, préférait renoncer à la vie qu'à sa profession; lorsqu'il s'aperçut que ses facultés baissaient, l'existence lui devint à charge; dans sa dernière maladie, il consentit à voir Mac-Mahon, mais il refusa toutes espèces de remèdes, en ajoutant : « Aussi longtemps que j'ai pu être utile, la vie a eu quelque attrait pour moi, mon jugement est déjà prononcé ; j'ai oublié le passé ; le présent n'est plus pour moi qu'un point imperceptible ; le futur est ce qui m'occupe. » Il rendit le dernier soupir le 19 janvier 1787.

Combien de glorieux exemples nous offre la carrière de certains médecins !

Ici, c'est Hamon donnant son bien aux pauvres, vendant même sa bibliothèque et se retirant dans la solitude de Port-Royal pour mener pendant trente ans la vie la plus austère; il n'en sortait que pour aller visiter, secourir et consoler les pauvres malades de la campagne.

Là, c'est Geoffroy (Etienne-Louis), non moins célèbre zoologiste que praticien distingué. Pendant cinquante ans, il ne cessa de donner des soins à tous les malades riches et pauvres. Désignant à son confrère Andry ceux qu'il lui confiait pendant une absence, il en avait marqué quelques-uns d'un signe particulier et lui recommandait de les visiter avec plus de soin, *attendu*, dit-il, *qu'ils ne payaient pas*. Ruiné par la Révolution et conservant à peine une modeste aisance, il se retira à Chartreuve, près de Soissons, où il mourut en 1810, âgé de quatre-vingt-cinq ans. Dans sa modeste retraite, il ne refusa jamais ses avis aux pauvres. Forcé, par les vœux des habitants de Reims et de Soissons, de se rendre une fois par an dans ces deux villes, Geoffroy donnait aux plus nécessiteux de ses consultants l'argent que lui donnaient les riches, ne le considérant pas comme son bien propre.

Le médecin peut donc choisir entre tant de modèles également honorables. Cependant je ne crains pas de l'avouer, il m'a toujours paru plus digne de sa noble mission de ne point attendre que la confiance se retire de lui pour aller dans la retraite demander à l'étude, à la philosophie et à la religion de la force et des consolations pour la vieillesse. Un grand poète qui était médecin lui-même, et par conséquent aurait dû connaître mieux les hommes de sa profession, Goëthe a osé dire : *la destinée du médecin est de vivre heureux, de faire le bien et de mourir avec grâce*. Vivre heureux, quelle dérision! Mourir avec grâce.... Jouons-nous donc la comédie comme Octave [1] ? Non, assurément, et quoique, sui-

1. Auguste mourut à Nole d'un flux d'entrailles. Sa fin, comme il l'avait toujours désiré, fut douce et prompte. Le dernier jour, il chercha par des soins de toilette à dissimuler l'altération de ses traits et la pâleur de ses joues, fit venir ses

vant l'abbé de Rancé, ceux qui meurent, bien ou mal, meurent souvent plus pour ceux qu'ils laissent dans le monde que pour eux-mêmes, cependant l'homme qui, à l'exemple du médecin, a vu la fragilité de toutes les choses humaines, de la grandeur, de la richesse, de la santé, du bonheur même, cet homme n'arrive jamais sans des pensées graves et sérieuses devant cette seule réalité de la vie : *la mort, ce rien de tout*, ou plutôt cette initiation à la seule vraie science, la destinée de l'âme. Le médecin n'a-t-il pas besoin de se recueillir devant cette épreuve suprême, à moins qu'on ne pense de lui que toute sa vie, comme celle du véritable philosophe, a dû être une méditation de la mort?

J'arrive aux devoirs des médecins envers les malades, dont la vie et la santé sont un dépôt sacré sur lequel on ne saurait veiller avec trop de sollicitude. Combien cette responsabilité est pesante pour l'homme de bien! N'a-t-il rien négligé pour prévenir le mal, pour le combattre, pour en arrêter les progrès? Le malheur survenu ne peut-il être attribué à son ignorance, ou seulement même à son imprévoyance? Deux ennemis implacables lui font une guerre à outrance, l'opinion et sa conscience; cette dernière même n'est pas la plus facile à apaiser. Aussi, toujours vigilant dans son apparente insouciance, toujours inquiet, malgré la sérénité de son front, le médecin ne goûte jamais de repos. S'éloigne-t-il pendant quelques jours du théâtre habituel de sa pratique, il craint, pendant cette absence, les malheurs imprévus qui peuvent frapper ses clients; il redoute même de s'en voir imputer une partie, car on sait que la connaissance du tempérament des malades peut inspirer au médecin habituel des moyens d'obtenir une guérison inespérée.

Combien le caractère, et nous pouvons dire les préjugés et les

amis et leur demanda s'il leur paraissait avoir bien joué le drame de la vie, en ajoutant : Si tout est bien, donnez vos applaudissements à ce jeu, et tous ensemble battez des mains avec plaisir.

caprices des malades n'exigent point tout à la fois de prudence, de souplesse et de fermeté de la part du médecin ? Les uns, craintifs à l'excès, se perdent en divagations, exagèrent leurs plus légères douleurs ; d'autres, par leur taciturnité et des réticences calculées, semblent vouloir le tromper et lui laisser ignorer l'origine du mal. Ceux-ci se fâchent lorsqu'on les rassure, ceux-là quand on ne leur cache pas assez ses alarmes ; on vous reproche votre physionomie triste ou gaie, on interprète votre silence, on veut que l'avenir n'ait pour vous aucun voile, aucun nuage. Quelques malades demandent des explications sans fin et se montrent d'une exigence intolérable ; le médecin leur appartient : ils prétendent disposer de son repos, de ses occupations et même de ses plaisirs. Et, comme si ce n'était pas assez des malades, les parents, les amis, les indifférents même mettent la longanimité du médecin à l'épreuve, scrutent ses regards, interprètent ses moindres paroles et veulent parfois exiger qu'il désigne une maladie qui n'est pas encore caractérisée et prévoie une issue qui est connue de Dieu seul.

Entouré de tant de difficultés, le praticien a besoin d'une grande circonspection et d'une rare sagacité. Maître de la confiance des malades, il saura la faire tourner habilement à leur profit : « Les maladies, dit Celse, ne se guérissent pas par de beaux discours, mais par des remèdes. Un homme sans facilité pour s'exprimer, mais qui connaîtrait bien les préceptes consacrés par l'expérience, serait plus grand médecin que celui qui, négligeant cette connaissance, aurait exclusivement cultivé l'art de la parole. » Celse a raison. Toutefois l'art de la parole, dont on use sobrement, peut devenir l'art de persuader. La confiance qu'on inspire aux malades, et l'espérance dont on les nourrit viennent en aide aux bons soins et secondent puissamment l'action des remèdes sagement prescrits. Sans heurter leurs opinions, en respectant même leurs préjugés, on peut faire entendre la vérité. Complaisant sans faiblesse, cédez parfois à quelques exigences qui ne seraient point préjudiciables. Vous rencontrez chez cer-

tains malades une rare indocilité, une inconstance perpétuelle, une résistance blessante. Si l'un d'eux désobéit avec opiniâtreté, s'il porte ailleurs sa confiance, ne montrez ni colère ni indignation. Plaignez même doucement une erreur parfois chèrement expiée, et retirez-vous avec dignité. *Le temps venge.* Si le malade revient à vous, ne témoignez ni froideur, ni empressement, ni rancune. Quels que soient les torts, vous ne pouvez jamais refuser vos soins à qui les réclame. Aucun sentiment d'animosité et de vengeance ne doit approcher d'un cœur dont l'amour de l'humanité a pris possession.

Le médecin s'attache davantage au malade qu'il a guéri que celui-ci ne s'affectionne à son bienfaiteur. Si quelques personnes, en effet, montrent un cœur reconnaissant, on en voit d'autres, à peine arrachés au danger, s'efforcer d'amoindrir le service rendu, ou faire honneur de la guérison à la nature. Dans ces circonstances, il est permis au médecin, sinon de s'élever un piédestal, du moins de faire respecter la puissance de l'art dont il est le dispensateur, et de rappeler des ingrats au sentiment de la justice et de la reconnaissance. D'autres, atteints d'une indisposition légère qui les avait vivement effrayés, prétendent avoir été sauvés d'un grand danger et veulent faire honneur au médecin d'une guérison qu'ils regardent comme miraculeuse. Le praticien consciencieux ne profitera pas de cette faiblesse. L'art de faire valoir ses succès dans le monde ne doit rien emprunter au mensonge et au charlatanisme.

L'expérience nous a appris que dans l'économie animale, pour nous servir des expressions de Galien, il n'y a point de lois invariables : *Nil in corpore vivente plane sincerum.* En effet, sans être un art conjectural, comme on lui en fait le reproche, la médecine ne possède pas de règles sûres et infaillibles. Toute maladie offre à son début quelque incertitude, et souvent l'obscurité des symptômes ouvre un vaste champ à l'erreur. Le médecin ne doit donc rien négliger; qu'il se prononce même avec une extrême circonspection. Je ne prétends pas qu'avec les moyens

de diagnostic de la science moderne on puisse méconnaître à leur début une pneumonie menaçante, le croup, la pustule maligne, une fièvre pernicieuse, ou, comme les médecins de Louis XV, la variole. Il importe alors de voir juste et d'agir vite et énergiquement. Mais, lorsqu'une fièvre peu caractérisée se présente avec quelques symptômes désordonnés, on ne doit pas annoncer aussitôt de la gravité, car tout ce cortège de souffrances se dissipe quelquefois avec rapidité, et la fièvre éphémère se trouve jugée par quelques heures d'un sommeil réparateur, une sueur bienfaisante, ou toute autre crise salutaire. Néanmoins, on ne se hâtera pas de porter un pronostic trop favorable, car une indisposition, peu grave d'abord, peut rapidement devenir sérieuse; bientôt la maladie se caractérise, les symptômes alarmants se déclarent, les complications arrivent, et la mort finit par se jouer des traitements que la science avait cru les plus propres à la conjurer. Dans ces circonstances, toute imprévoyance pourrait devenir fatale à la réputation du médecin comme à la vie même du malade.

Dans la pratique de l'art, le pronostic est d'une haute importance et exige beaucoup de tact et de réserve; quelques médecins se sont acquis sous ce rapport une grande célébrité, car le vulgaire est vivement frappé des qualités qui empruntent quelque chose au don de prophétie; mais soit par les erreurs inévitables, soit par des conséquences funestes, ce rôle peut devenir compromettant et dangereux. Fizes avait prédit à Venel qu'il mourrait d'une dissolution du sang et à Bordeu d'apoplexie; Venel ayant succombé à la suite d'un mal de jambes qui semblait indiquer une sorte de dissolution, Bordeu pensait sans cesse au genre de mort que Fizes lui avait annoncé, et il fut en effet frappé d'apoplexie. Le médecin prudent et sage résistera à tout entraînement de cette nature, en songeant surtout aux dangers qui peuvent en résulter.

On rapporte que le comte de Buren, favori de Charles V, ayant été atteint à Bruxelles d'une angine grave, Vésale dia-

gnostiqua sa mort et eut l'imprudence d'en fixer l'heure. Le malade fut prévenu par un officier de sa suite. Quelques instants avant l'heure fixée, le comte assembla ses amis, fit avec eux un repas splendide, leur distribua ses bijoux, donna son épée, se mit au lit, et mourut en effet au moment fixé par Vésale. On peut se demander si la prédiction n'est pas elle-même la cause de la catastrophe annoncée.

Quoi qu'il en soit, le médecin ne doit pas se hâter d'annoncer que la maladie ne laisse aucune espérance. Qu'en savons-nous? Connaissons-nous toutes les ressources de la nature et toute la puissance de l'art? Parmi les praticiens même les plus circonspects et les plus prévoyants, en est-il un seul qui n'ait condamné des malades que, plus tard, des ressources imprévues de la nature ou de l'art ont rendus à la santé? Songeons d'ailleurs, en prononçant l'arrêt fatal, que le charlatanisme écoute à la porte, qu'il va entrer avec audace et vous supplanter immanquablement. Le malade condamné vient-il en effet à succomber? le charlatan décline toute responsabilité et s'attribue seulement l'honneur d'avoir prolongé les jours du malade ou d'avoir adouci ses souffrances; il ne craint pas même d'avancer qu'appelé plus tôt il l'aurait infailliblement guéri. Si, par un de ces jeux imprévus de la nature, une maladie réputée incurable subit une transformation inespérée, le triomphe de l'erreur et du mensonge s'accrédite et se fortifie; Nicoclès avait en vue les charlatans lorsqu'il disait : *Les médecins ont le bonheur que le soleil éclaire leurs succès et que la terre cache leurs fautes.*

La maladie une fois reconnue, toute la science, tout l'art du médecin doivent être employés à obtenir la guérison. Nous avons jusqu'ici conseillé la prudence et la circonspection; le moment d'agir est arrivé. Autant la suffisance et la témérité sont blâmables, autant la décision et la confiance deviennent maintenant nécessaires. On voit des hommes très intruits se montrer hésitants et timides en présence d'une vie en danger, d'une responsabilité à prendre; ils seront toujours de mauvais praticiens. Nous

connaissons un savant professeur que cette prudence excessive a détourné sagement de l'exercice de sa profession La confiance dans son art engendre le succès; sans cette foi, sans le sentiment même de ses propres forces, on n'obtient aucun bon résultat. On voit dans le monde quelques médecins se montrer sceptiques, faire profession de ne point croire à la vertu des médicaments, et ajouter plaisamment que les remèdes sont faits pour ceux qui se portent bien. Ces opinions peuvent amuser les personnes du monde; mais elles ne réussiront certainement pas auprès des malades.

Un savant judicieux à qui nous devons un excellent article sur le sujet même que nous traitons, Montfalcon, dit avoir vu, dans l'un des plus vastes hôpitaux de l'Europe, plusieurs médecins traiter les maladies d'après des principes diamétralement opposés; cependant, ajoute-t-il, j'ignore par quelle cause ils sauvaient, à très peu de chose près, un nombre égal de malades. L'histoire de tous les systèmes qui ont régné dans la science nous fournirait un semblable sujet de réflexion. Prenons pour exemple la fièvre typhoïde; on la guérit par les purgatifs, par la saignée, par les toniques, par les mercuriaux, par les antispasmodiques, par l'eau froide, par l'eau chaude, par l'expectation; et le partisan de chacune de ces méthodes a la prétention de compter le plus grand nombre de succès. Ce n'est pas ici le lieu d'examiner cette question épineuse, qui, faussement envisagée, conduirait infailliblement à la négation de toute médecine.

Proclamons hardiment, toutefois, que dans l'art de guérir, comme en philosophie, il n'y a qu'une seule vraie science, une seule vérité; mais il est difficile de la dégager des faux jugements, des opinions erronées et des hypothèses captieuses.

La méthode numérique elle même, qui semblerait devoir lever tous les doutes, a prêté des chiffres complaisants à tous les systèmes, et laissé, par conséquent, subsister une grande incertitude sur la question du traitement des maladies.

De mûres réflexions et une expérience constante m'ont conduit à regarder, dans l'immense majorité des maladies, la médecine

agissante comme ayant des avantages incontestables sur la méthode expectante.

Aujourd'hui, nous voyons parmi les médecins français une tendance générale à explorer le domaine de la thérapeutique et à ne laisser sans expérimentation aucun médicament nouveau, aucune méthode rationnelle.

Le traitement des maladies exige assurément des connaissances approfondies, un grand discernement et même un tact particulier; mais on voit parfois le mal résister opiniâtrément aux soins les plus éclairés. Tantôt il faut persévérer avec courage dans une médication rationnelle; en suivant une indication bien déterminée. Récamier fit pratiquer trois cents saignées en deux ans et guérit ainsi une affection des plus rebelles [1].

Tantôt au contraire le praticien ne doit pas craindre de changer de méthode; des maladies traitées sans succès par les remèdes les plus appropriés guérissent quelquefois par des moyens opposés.

Enfin, s'il est nécessaire d'être en général très réservé sur les doses des médicaments, néanmoins une certaine hardiesse procure souvent des guérisons inespérées, et Celse a pu dire non sans raison : *Il arrive parfois qu'une médication téméraire obtient un succès que le traitement le plus rationnel ne peut avoir.*

L'homme de l'art ne doit pas se contenter de prescrire des remèdes à ceux qui souffrent, il a pour mission de les rassurer et de guérir les troubles de l'esprit en même temps que ceux du corps. Appelé auprès d'une personne atteinte d'une indisposition légère qu'elle croit très grave, le médecin, sans se permettre de rire d'une inquiétude exagérée, peut déclarer sans hésitation qu'il n'existe aucun danger. La maladie est-elle plus sérieuse et l'issue douteuse? Sans que sa physionomie ou ses paroles manifestent des craintes, sans représenter l'avenir comme incertain, le praticien soigneux de sa réputation laissera entrevoir que le mal peut être de longue durée et exiger de la patience et

1. *Gazette des hôpitaux*, 21 mars 1843.

de la résignation. Il tiendra la même conduite quand tout espoir sera irrémissiblement perdu. S'il doit à tout être vivant des paroles d'encouragement et de consolation, un sentiment de tendre charité lui prescrit d'en être prodigue envers le malheureux qui envisage la perte de la vie comme le plus grand des maux et ne peut penser à la mort sans effroi.

Nous regardons comme une barbarie inexcusable de porter le désespoir et le deuil dans l'âme d'un malade.

Callianax d'Alexandrie était connu par sa dureté. Un malheureux lui ayant demandé s'il mourrait de sa maladie, il répondit en citant ce vers d'un poète : *Oui, à moins que tu ne sois fils de Latone, mère de beaux enfants.*

Un médecin anglais du nom de Bailly, ayant été consulté par un phthisique appelé Price, lui dit brutalement : Vous mourrez. — Eh ! lui répondit celui-ci avec sang-froid, ce n'est pas vous qui aurez l'honneur de me tuer.

Bouvard avait aussi, assure-t-on, la coutume inhumaine de dire aux malades : Vous mourrez.

On prétend enfin que Dupuytren adressa ces mots à un ecclésiastique qui a joué un beau rôle dans l'histoire de sa vie : Monsieur l'abbé, *il faut mourir ;* et l'abbé, rendu à la santé par le génie de Dupuytren, consola ses derniers moments et suivit avec attendrissement les funérailles de ce grand chirurgien.

Atteint d'une maladie désespérée, l'homme pusillanime met quelquefois en usage des ruses incroyables pour arracher au médecin le secret qu'il craint d'entendre. La Rochefoucault prétend que *le refus de la louange est le désir d'être loué deux fois.* L'incrédulité apparente de certains malades à qui vous promettez la guérison naît du besoin d'être rassuré contre des terreurs involontaires sans cesse renaissantes. Peut-être chacun de nous a-t-il rencontré un ou deux exemples de personnes assez lasses de la vie pour aspirer au repos de la tombe. Mais défiez-vous continuellement des trompeuses assurances des malades à cet égard. La sincérité du médecin a eu parfois de terribles consé-

quences, en portant quelques malheureux à se tuer de désespoir.

On rapporte qu'un malade de l'Hôtel-Dieu obsédait Ph. J. Pelletan de ses supplications, l'assurant sans cesse que la vie était pour lui un fardeau et qu'il en verrait le terme avec bonheur. Pelletan, ayant eu la faiblesse de croire à ces paroles, lui découvrit enfin la vérité. Sous prétexte de le remercier, le malade lui demanda à l'embrasser et, recueillant ses forces, le mordit avec rage. Il mourut quelques jours après, accablant Ph. J. Pelletan de ses malédictions.

La plupart des hommes, même les plus courageux, n'ont pas l'âme assez fortement trempée pour envisager la mort sans trembler; bien peu l'attendent *avec volupté*, comme Mme Roland, ou s'écrient avec l'abbé de Rancé : *O éternité, quel bonheur !* Les sages et les saints eux-mêmes ne sont pas toujours préparés à cette épreuve suprême; aussi la sérénité d'âme de Socrate consolant ses amis et ne maudissant pas même ses accusateurs fait-elle l'admiration de la postérité.

En présence d'une affection inévitablement mortelle, le médecin a d'autres devoirs à remplir que ceux de consoler les malades et de leur rendre la mort douce et paisible comme la souhaitait Auguste. Il ne saurait, sans une grave responsabilité, entretenir toute une famille dans une sécurité trompeuse. Si enfin le malade se trouve isolé et loin de tous les siens, le médecin est tenu, à la première occasion favorable, de lui faire entrevoir que les soins médicaux ont une plus grande efficacité lorsque l'esprit est libre de toute préoccupation. La plupart du temps, le malade lui-même demande à être prévenu, si son état inspire quelque inquiétude; le médecin doit lui déclarer alors que, même en l'absence de tout danger, il est préférable de régler ses intérêts temporels et spirituels, la tranquillité d'esprit et l'apaisement des agitations de la conscience ne pouvant que favoriser le rétablissement. Mais que de soins, de tact et de ménagement ne nécessite point une semblable mission ! Combien les imprudences

peuvent devenir graves! Combien la négligence de ce pénible devoir entraîne de responsabilité! Pour le remplir, le médecin a besoin de demander des inspirations à sa probité, à sa délicatesse, en un mot à sa conscience. Il devient alors véritablement le médecin de l'âme. Il le devient encore lorsque la personne souffrante se trouve en proie à des douleurs morales qui brisent les organes ou consument sa vie. Il lui est donné parfois de servir de guide, de prévenir des malheurs, ou du moins d'apporter quelques consolations. Dans de semblables circonstances, on comprend combien Celse a raison de recommander d'avoir pour médecin un ami plutôt qu'un étranger. Toutefois, le rôle de confident abreuve souvent de soucis et de regrets celui qui le remplit; car il ne lui est pas toujours donné de faire prévaloir la voix de l'honneur et du devoir. Aussi l'homme sage l'accepte par dévoûment, mais il ne le recherche point. Et d'ailleurs, qu'on ne s'y trompe pas, le malade qui pourrait avoir à rougir devant son médecin serait toujours disposé à éloigner le témoin importun de ses faiblesses.

Dans quelques circonstances importantes, la société demande au médecin ses conseils et sa coopération; il les donnera avec prudence, courage et dévouement. Appelé devant les tribunaux, son opinion éclaire le juge incertain. Une erreur de sa part pourrait coûter la vie à un innocent ou détourner le glaive de la justice. Comme le magistrat, il se trouve dépositaire d'un pouvoir terrible et presque surhumain. Il n'écoute alors que la voix de sa conscience; aucune passion ne doit approcher de cette forteresse inexpugnable [1].

Je ne rappellerai point ici tous les services que les médecins ont rendus à leur patrie ou au genre humain.

Empédocle fut regardé comme un dieu pour avoir desséché les marais dont les exhalaisons décimaient la population d'Agrigente, et Lancisi comme le sauveur de Rome, pour avoir, à

1. Voyez Amb. Tardieu, *Des devoirs publics du médecin* (*Ann. d'hyg. publ.*, 1864, t. XXI, p. 178).

l'aide de canaux, délivré cette ville des marais que les débordements du Tibre formaient à ses portes.

Les législateurs des peuples ont-ils rendu plus de services à l'humanité que Pinel, en faisant tomber les chaînes dont on chargeait les aliénés, en substituant les mesures de douceur à des méthodes barbares, et en nous apprenant enfin, par son exemple, à rendre à la raison un grand nombre de ces infortunés?

Trouverons-nous, dans le cours des siècles, beaucoup de découvertes préférables à celles de la vaccine et de l'éthérisation?

Vésale, Harvey, Jenner, Laennec, etc., méritent-ils moins l'immortalité que Galilée, Képler, Descartes et Newton?

Mais les services du médecin, comme les bienfaits qui se renouvellent tous les jours, cessent d'exciter la reconnaissance, pareils aux fruits de la terre dont l'homme jouit avec indifférence et sans élever son cœur vers le dispensateur de ces biens.

Je passerai également sous silence le rôle du médecin en temps d'épidémie, sa coopération dans les asiles hospitaliers, partout enfin où il faut accomplir un acte de charité et de dévoûment. Et remarquez combien la renommée dispense inégalement la louange! L'univers est rempli avec justice du nom de Belzunce, qui s'immortalisa par son zèle pendant la terrible peste de Marseille; mais qui se souvient aujourd'hui des noms modestes de Bertrand et de Deidier, dont le courage et le dévouement ne furent pas moins sublimes?

Je ne saurais toutefois oublier de mentionner la part glorieuse de périls et de noble courage des médecins sur les champs de bataille.

Chez les anciens, les chirurgiens habiles passaient pour des demi-dieux et des héros.

Lorsque Paris, d'une flèche armée de trois pointes, atteint Machaon à l'épaule, « tout s'ébranle, dit Homère[1]; les Grecs tremblent que les Troyens ne leur ravissent ce héros et la vic-

1. Homère, *Iliade*.

toire : O Nestor, s'écrie Idoménée, monte sur ton char, que Machaon y monte avec toi; dirige tes coursiers vers les vaisseaux; un homme qui sait, comme lui, retirer le fer d'une plaie, et par d'heureux secrets guérir les blessures, vaut lui seul mille guerriers. »

Après qu'Alexandre eut été percé d'une flèche sur les remparts de la ville des Oxidraques, Aristobule, en retirant le fer de la plaie qu'il avait débridée, et en arrêtant une hémorrhagie formidable, ne parut pas moins grand que les premiers officiers du roi.

La garnison de Metz, ayant avec elle Ambroise Paré, se regardait comme invincible; ce chirurgien célèbre aurait été enveloppé dans le massacre de la Saint-Barthélemy, si Charles IX lui-même ne l'eût caché dans sa chambre.

Les noms de Desgenettes, de Percy, de J.-D. Larrey, etc., s'associent glorieusement à ceux des grands capitaines de la République et de l'Empire. En s'inoculant le pus d'un bubon pestilentiel à Jaffa, le premier releva le courage du soldat. Après la bataille de Lutzen, J.-D. Larrey sauva l'honneur de nos armes par un mensonge patriotique.

L'hygiène publique ouvre un vaste champ à l'activité et au dévouement du médecin.

La question des quarantaines [1] a prouvé une fois de plus avec quel succès la science peut intervenir dans la politique internationale.

Pariset, Foderé, Ramazzini [2] et Parent Duchâtelet [3] consacrèrent leur vie à signaler les causes d'insalubrité et à améliorer la condition des malheureux ouvriers.

1. Voyez Prus, *Rapport sur la peste et les quarantaines.* Paris, 1846.
2. Ramazzini, *Traité des maladies des artisans et de celles qui résultent des diverses professions,* par Ph. Patissier. Paris, 1852.
3. Parent Duchatelet, *Annales d'hygiène publique et de médecine légale,* nombreux mémoires de 1829-1836, passim.

Le premier doyen de l'École de santé, Thouret, honora la profession médicale par les plus utiles travaux. Appelé à concourir à l'exhumation des débris du cimetière des Innocents, il nous a initié à toutes les difficultés de cette grande entreprise, réclamée depuis plusieurs siècles et exécutée enfin en 1785. Malgré le supplice inique de son illustre frère, il ne cessa jamais de servir son pays avec dévouement. C'est à Thouret et à Fourcroy que l'on doit la nomination, comme professeurs, des Corvisart, des Pelletan, des Pinel, des Hallé, des Percy, des Chaussier, des Dubois, des Boyer, des Jussieu, des Vauquelin, etc. Devenu membre du Tribunat, Thouret n'oublia pas, comme tant d'autres, les intérêts de la science à laquelle il devait son élévation, et il réclama contre l'anarchie et le charlatanisme qui, dans le silence des lois, avait pénétré jusqu'au sanctuaire de l'art de guérir.

A aucune époque, la science médicale n'est restée étrangère ni à la fermentation des grandes idées, ni à ce travail visible ou caché qui pousse l'humanité vers un port mystérieux[1]. Faible à son origine, et enveloppée pour ainsi dire dans les langes de son berceau, elle reçut l'empreinte des croyances qui dominaient alors la société. Aussi, dans les âges primitifs de l'Egypte et de la Grèce, fut-elle théocratique et presque toujours voilée d'une superstitieuse obscurité. Mais, à mesure que l'observation approfondie des lois de la nature fit des progrès, la médecine se dégagea des systèmes philosophiques ; du génie de quelques hommes s'échappèrent des lueurs phosphorescentes qui brillèrent à travers les siècles et devinrent comme des fanaux pour la civilisation.

Dans les dernières années, plusieurs médecins se sont trouvés entraînés presque à leur insu vers les doctrines sociales. Témoins journaliers des souffrances du pauvre et de la condition malheureuse de quelques tristes victimes vouées en naissant à la ma-

1. Eusèbe Salverte, *Rapports de la médecine et de la politique.*

ladie, à la dégradation et à une mort prématurée, ils ont accusé la société, rêvé une meilleure distribution des biens de ce monde, et protesté contre la disproportion des fortunes, la dureté des cœurs, et enfin contre les douleurs et les privations imméritées. Mais, dans leurs aspirations généreuses, ils n'ont point vu sans doute l'abîme vers lequel, sans le savoir, ils poussaient la société! J'ai fait mon possible, disait avec raison Diderot, pour concevoir un monde où il n'y eût point de mal, et je n'ai pu y parvenir.

Est-il prudent, est-il sage à l'homme d'étude, à l'homme de science, d'abandonner les régions sereines où l'intelligence a placé son empire, pour se mêler à l'administration des affaires publiques et à la fureur des partis? Les agitations de la vie politique ont un charme cruel et perfide. L'abîme attire. Il y a dans l'atmosphère du pouvoir et des cours une séduction puissante, semblable à l'enivrement causé par l'opium. On sent que le poison vous consume; on le désire, on le recherche cependant, on ne peut vivre sans cette satisfaction délirante, on veut mourir enivré. Un penseur aimable, Joubert, appelait les passions politiques des voracités sans proie. Il se trompait peut-être; mais, à la place des proies que l'ambition promet à de nobles cœurs, on ne trouve ordinairement que soucis, perfidies, déceptions. Heureux lorsque la route où l'on entre, bercé d'illusions, ne conduit pas au délaissement, à la prison, à l'exil, à la roche Tarpéienne.

Je suis loin de prétendre que le savant, le philosophe, le poète, ne soient pas aptes au maniement des affaires. Oui, sans doute, heureux les peuples lorsqu'ils seront gouvernés par un roi philosophe, un Marc-Aurèle, un Trajan, un Louis IX, un Charles V! Mais il faut convenir que les hommes dont les sciences, les lettres et la philosophie ont nourri les âmes, reculent devant ces nécessités terribles appelées *raisons d'Etat*. Victimes du devoir, ils s'offrent en holocauste plutôt que de commettre des actes de violence et d'abandonner le sentier de la justice.

De nos jours, un grand nombre de médecins n'ont pas craint d'affronter les agitations du Forum. Quelques-uns furent appelés

aux premiers postes de l'État, et, s'ils n'y déployèrent pas le génie des grands politiques, personne du moins ne les surpassa en intelligence et en probité.

La politique fut toujours fatale au médecin.

Un siècle s'est écoulé depuis que Lestocq, médecin d'Elisabeth, parvint, au prix des plus grands périls, à placer cette princesse sur le trône de Russie. D'abord comblé d'honneurs, calomnié ensuite, il fut renfermé dans une forteresse, dont il ne sortit qu'à l'avènement de Pierre III.

Struensée, médecin de Christian VII, devenu son favori, et chargé de l'éducation du prince royal, fut enfin nommé premier ministre en 1771. Son avènement au pouvoir fut signalé par d'utiles réformes; il accomplit une révolution complète dans l'État. Mais bientôt, accusé de conspiration et d'un commerce criminel avec la reine, il fut arrêté, mis en jugement, et eut la tête tranchée, en 1772.

Malheur donc au médecin qui s'expose aux orages de la vie politique, lui dont la mission est d'étancher le sang, de calmer les souffrances et de tarir les pleurs des infortunés! On peut s'intéresser vivement aux destinées de sa patrie, sans se mêler aux passions de la foule et à des luttes fratricides. Au milieu des agitations du monde et des partis qui le divisent, attachons-nous à la science, réfugions-nous dans l'étude. C'est dans la retraite, c'est déjà condamné à mort, privé de livres et en proie à tant d'angoisses, que Condorcet composa l'*Esquisse des progrès de l'esprit humain*, son plus remarquable ouvrage. Le spectacle des guerres civiles semble avoir inspiré à Cicéron ses traités philosophiques *De la nature des dieux, Du destin*, *De la divination*, ses *Tusculanes* enfin. Il sentait que tout lui échappait, la liberté, la gloire, sa douce patrie, et pressentant sa fin prochaine, détournant sa pensée du monde, il projetait son regard vers la tombe et l'infini, qui lui répondaient : *immortalité !* L'immortalité! pensée divine qui consolait son âme de l'injustice des triumvirs et lui faisait tendre tranquillement la tête au glaive du licteur.

Restons médecins, et vouons-nous à la science; c'est le conseil que nous donnent à la fois la raison, l'expérience et la philosophie, ce guide fidèle de la vie : *Vitæ philosophia dux.*

Le nombre toujours croissant des médecins leur a fait perdre, il est vrai, une partie du prestige qui, dans les temps antiques, s'attachait à ces vénérables bienfaiteurs de l'humanité. Mais le praticien modeste, qui vit et meurt obscurément dans un humble village, n'en a pas moins une place utile dans l'ordre social.

Tous les auteurs conviennent que la médecine a une origine mystérieuse et en quelque sorte divine : Apollon, dans Ovide, se proclame l'inventeur de cette science.

> Inventum medicinæ meum est : opiferque per orbem
> Dicor; et herbarum subjecta potentia nobis.

Suivant Quintilien, les anciens ne pouvaient se figurer que l'art de guérir eût pu être inventé par le génie de l'homme : *credebant eam vix humanis potuisse ingeniis inveniri.* Aussi, dit Cicéron [1], *homines ad deos nulla re propius accedunt quam salutem hominibus dando.* On lit dans Suétone que César conféra le droit de cité à tous les étrangers qui pratiquaient la médecine à Rome, et dans Pline que la Grèce rendit à Hippocrate les mêmes honneurs qu'à Hercule. De grands hommes et des rois mêmes s'honoraient de leurs connaissances dans l'art de guérir. Achille aimait la médecine, la poésie et la musique; Mithridate le Grand et Attale III, celui qui légua ses Etats au peuple romain, furent de savants médecins; le pape Jean XXII a laissé plusieurs traités de médecine et entre autres *Thesaurus pauperum.*

Du reste, la religion reconnaît en termes formels la mission divine de celui qui pratique l'art de guérir.

Rendez, dit l'*Ecclésiaste*, rendez au médecin l'honneur qui lui est dû, à cause de la nécessité; c'est le Très-Haut qui l'a créé,

1. Cicéron, *Pro Marcello.*

Dieu qui guérit par lui, et il recevra les présents du roi... Dieu a fait connaître aux hommes la vertu des plantes et leur en a donné la science, afin qu'ils l'honorassent dans ses ouvrages.

Enfin, saint Paul [1] place au nombre des dons visibles du Saint-Esprit la grâce de guérir les maladies.

Je pourrais multiplier les citations et prouver par des faits nombreux que, dans l'opinion des hommes, le médecin remplit une mission en quelque sorte providentielle. Il est chargé de la conservation de la santé, ce bien inestimable, si facile à perdre, comme le magistrat de la distribution de la justice et le prêtre du gouvernement des âmes. A la gravité de son maintien on reconnaît les signes de la méditation et du sacrifice; car dans sa profession, plus encore qu'au fond de toutes les autres existences, on trouve toujours quelques nuages, des soucis et des amertumes. On a dit : Chaque esprit a sa lie; j'ajoute : Chaque cœur a son épine; mais la souffrance même a son enseignement, le sacrifice seul est fécond. Pour prix de ses travaux, le médecin peut acquérir *la science et la sagesse, seules qualités divines et immortelles*, suivant Plutarque.

Nous pensons donc que, remplissant avec conscience et dignité nos devoirs professionnels, nous pouvons être fiers du rôle que la Providence nous a donné sur cette arène du monde, où nous attendent cependant de rudes épreuves, mais où la palme ne s'obtient qu'au prix de la force d'âme, de la vertu persévérante et du noble dévouement.

1. Saint Paul, *Première Épître aux Corinthiens*.

FIN

TABLE DES VIGNETTES

TABLE DES MATIÈRES

I

L'ÉCOLE DE SALERNE

PREMIÈRE PARTIE. — HYGIÈNE

DEUXIÈME PARTIE. — MATIÈRE MÉDICALE

TROISIÈME PARTIE. — ANATOMIE

QUATRIÈME PARTIE. — PHYSIOLOGIE

CINQUIÈME PARTIE. — ÉTIOLOGIE

SIXIÈME PARTIE. — SÉMIOTIQUE

SEPTIÈME PARTIE. — PATHOLOGIE

HUITIÈME PARTIE. — THÉRAPEUTIQUE

NEUVIÈME PARTIE. — NOSOLOGIE

DIXIÈME PARTIE. — PRATIQUE MÉDICALE

II

COMMENTAIRES DE L'ÉCOLE DE SALERNE

TABLE ALPHABÉTIQUE

Achevé d'imprimer

Le 20 décembre MDCCCLXXIX

POUR J.-B. BAILLIÈRE ET FILS

PAR PAUL BRODARD

IMPRIMEUR A COULOMMIERS (S.-ET-M.).